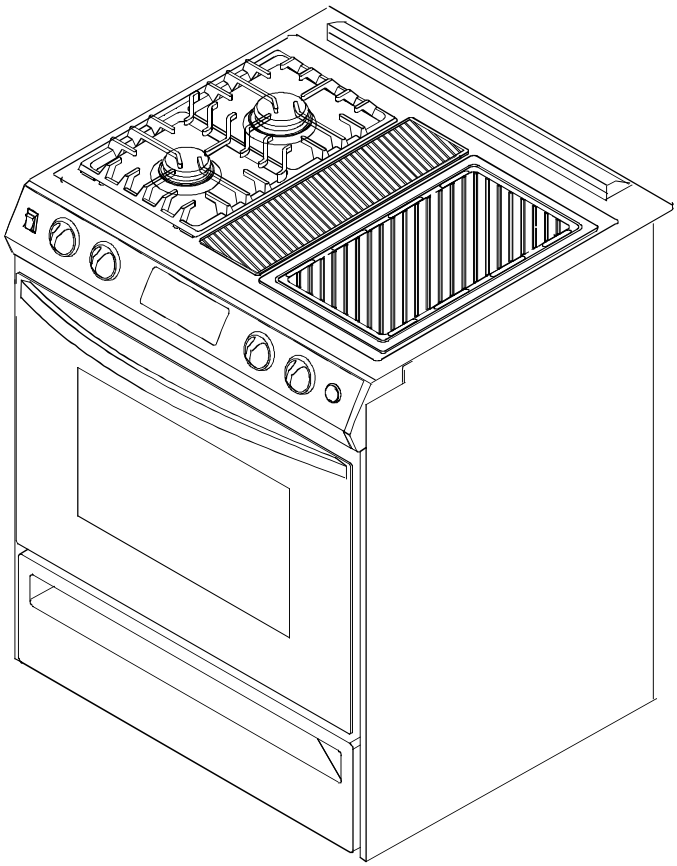


Amana®

Gas Downdraft Self-Clean Range Owner's Manual

AGDS902*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

Natural Gas Only

Please Read Manual Before Installing and Operating Range

Important
Save for local electrical inspector's use.

Installer
Leave this manual and other literature with consumer for future use.

Customer
Keep these instructions for future reference. If appliance changes ownership, be sure this manual accompanies range.

Contents

Model Identification 2
Parts and Accessories 2
Service 2
Asure™ Extended Service Plan 2
Important Safety Information 3
Installation 6
Packing Material 6
Cabinet Opening 6
Minimum Clearances to Combustible Surfaces 7
Installing Side Trim 7
Electrical Connection Requirements 8
Electrical Connection Clearance 8
Gas Supply Location 8
Gas Supply Pressure 9
Duct Requirements 9
Duct Location 9
Duct Length 10
Duct Connection 12
Gas Connection Requirements 13
Pressure Regulator Location 13
Gas Connection 13
Testing for Gas Leaks 14
Seal Openings 14
Anti-tip Bracket Installation 14
Place and Level Range 15
Removal and Replacement of Range 15
Test and Adjust Oven Burner Flame 15
Cartridges 16
Cartridge Features 16
Installing Cartridges 16
Removing Cartridges 18
Adjusting Surface Burner Low Flame Size 18
Testing and Adjusting Burner Flame Characteristics 19
Igniting Surface Burner without Electricity 19
Features 20
Operation 23
Setting Clock 23
Setting Minute Timer 23
Prepare to Bake 23
Baking 24
Timed Baking 24
Delayed Baking 25
Adjusting Oven Temperature 25
Broiling 25
Prepare for Self-clean and
Delayed Self-clean Cycle 26
Self-cleaning 26
Delayed Self-clean Cycle 26
Operating Surface Burners 27
Cooking Utensils 28
Smoke Control Grill™ and Griddle 29
Cooking Guide 30
Care and Cleaning 32
Removing Oven Door 32
Replacing Oven Light 32
Removing Storage Drawer 33
Removing Vent Filter 33
Cleaning 34
BEFORE CALLING FOR SERVICE 36
Warranty 37
Quick Reference Instructions 38

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. When contacting Amana, provide product information located on rating plate. Rating plate is located on the oven frame. Record the following:

Model Number: _____
Manufacturing Number: _____
Serial or S/N Number: _____
Date of purchase: _____
Dealer's name and address: _____
_____
_____

Save Time and Money
If something seems unusual
PLEASE CHECK *BEFORE CALLING FOR SERVICE* page 36.

Parts and Accessories

Purchase replacement parts and additional accessories (e.g., refrigerator shelves, dryer racks, or cooktop modules) over the phone. To order accessories for your Amana product, call 1-800-843-0304 inside U.S.A. or 319-622-5511 outside U.S.A.

Service

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana Appliances also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new range. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. This plan covers functional parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING

To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket. To make sure bracket has been installed properly, remove the storage drawer or panel and look under the range with a flashlight. Bracket must be engaged in the rear corner of the range.

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP BRACKET PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

To avoid death, personal injury or property damage, information in this manual must be followed exactly.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door or oven drawer.

⚠ WARNING

To avoid personal injury or property damage from smoke or fire, do not store combustible gasoline or other combustible materials near range.

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before servicing.

⚠ WARNING

To avoid personal injury or property damage from smoke or fire, do not use grill or griddle if fan is not operating. In the unlikely event that the fan is not operating, contact an authorized service technician.

⚠ CAUTION

DO NOT TOUCH AREAS NEAR SURFACE BURNERS—Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing touch or other flammable materials contact surface burners or areas near surface units until they have had enough time to cool. These areas include the rangetop and backguard.

⚠ CAUTION

DO NOT TOUCH INTERIOR SURFACES OF OVEN—Interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch heating interior surfaces of oven until they have had enough time to cool. Other range surfaces that may become hot enough to cause burns are the oven door and oven vent under range backguard.

⚠ WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with manufacturer's instructions.

⚠ CAUTION

This appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.

⚠ CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or behind the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

⚠ CAUTION

To avoid delayed or improper ignition, do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

ALL APPLIANCES

1. Proper installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do not leave children alone. Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on appliance. Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7. Do not use water on grease fires. Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch flame. Do not use a towel or other bulky cloth.

SURFACE COOKING UNITS

1. Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Use of oversized utensils concentrates heat on cooking surface and can cause damage to range. Proper relationship of utensil to burner improves efficiency.
2. Never leave surface units unattended. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Make sure drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
4. Protective liners. Do not use aluminum foil to line drip bowls or oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of fire.
5. Glazed cooking utensils—Only certain types of glass, ceramic, earthware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to sudden change in temperature.
6. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

OVENS

1. Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep oven vent ducts unobstructed.
4. Placement of oven racks. Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact burner in oven.

SELF-CLEANING OVENS

1. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean only parts listed in manual.
4. Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove all items from rangetop and backguard.

VENTILATION DUCTS

1. Clean ventilation ducts frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods, turn fan on.

In Case of Fire

Fires can occur as a result of over cooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Surface Element Fire

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface controls to *OFF*. Turn off power at main circuit breaker or fuse box, and gas supply.

Oven Fires

1. If you see smoke from your oven, do not open oven.
2. Press *OVEN CANCEL* pad to turn off oven.
3. As an added precaution, turn off power at main circuit breaker or fuse box, and gas supply.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call an authorized servicer before using range.

Precautions

- Do not cook food directly on rangetop surface, always use cookware.
- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may melt and stick.
- Do not slide rough metal objects across rangetop surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use rangetop surface as a cutting board.
- Do not use range for storage or as a display counter.

Delayed Ignition

Surface Burners

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds turn control knob to OFF position and follow directions for installing burner caps “Installing Cartridges” section. Try burner again. If burner still does not ignite in 4 seconds, contact an authorized servicer.

Bake and Broil Burner Flame

Allow no more than 40–60 seconds before burner ignites and heat is felt. To check for heat, open oven door to first stop and place hand over oven door. If heat is not felt, press *OVEN CANCEL* pad to turn off oven. If burner repeatedly fails to ignite, contact an authorized servicer.

Installation

Packing Material

Remove protective packing materials from range. Tape residue can be cleaned with a soft cloth and alcohol. Duct pieces are in range storage drawer and oven cavity.

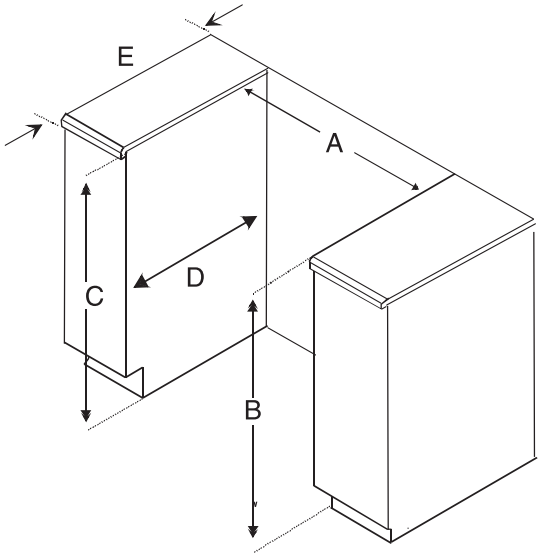
Remove all protective plastic and any residue on stainless steel models. Any left on unit may cause spotting.

Cabinet Opening

Using dimensions, prepare cabinet opening. Range extends beyond cabinet when installed.

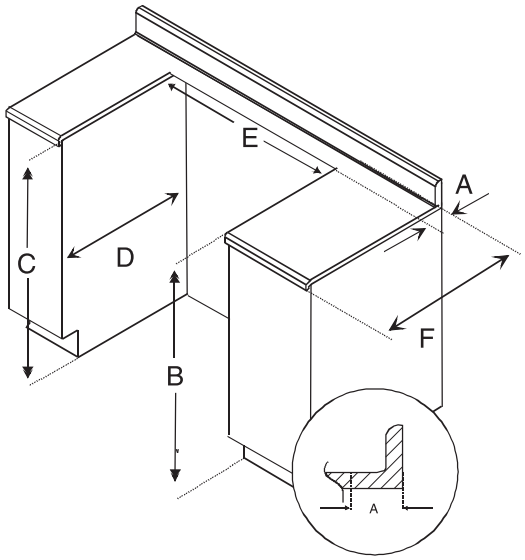
⚠ WARNING

To avoid risk of burns or fire by reaching over surface burners, cabinet storage space located above range should be avoided. If cabinet storage is provided, install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the cabinet bottom to reduce the risk.



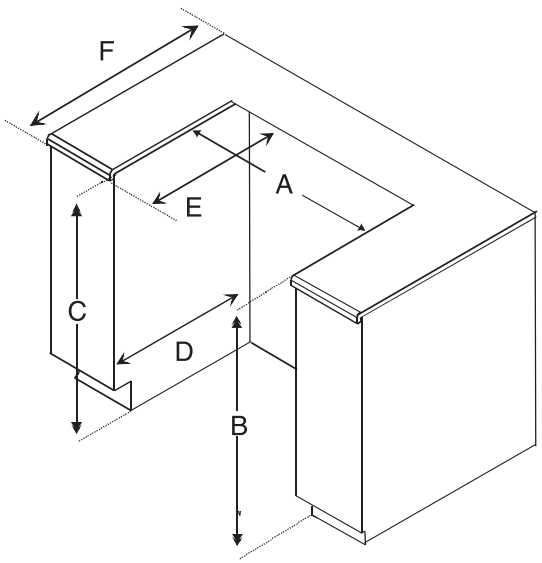
A—30 1/8 to 30 inches
B—36 inches standard
C—35 inches standard
D—24 inches standard
E—25 inches standard

Standard Cabinet and Countertop without Backsplash



A—1 3/4 inches minimum
B—36 inches standard
C—35 inches standard
D—24 inches standard
E—30 1/8 to 30 inches
F—25 inches standard

Standard Cabinet and Countertop with Backsplash



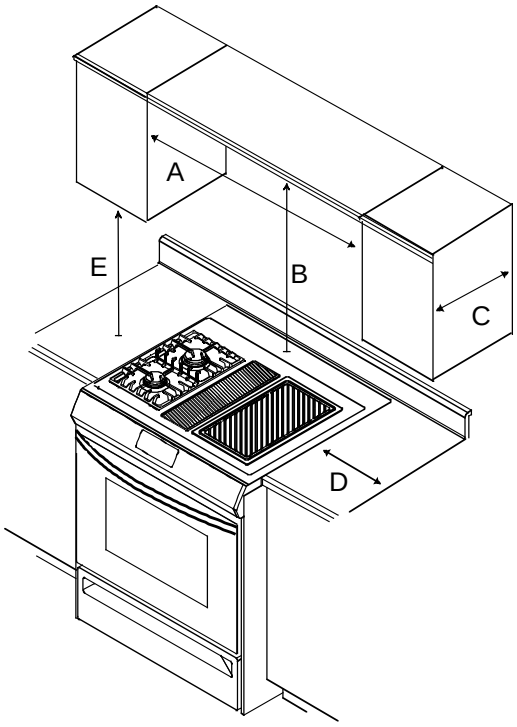
A—30 1/8 to 30 inches
B—36 inches standard
C—35 inches standard
D—24 inches standard
E—23 1/2 inches
F—25 inches minimum

Standard Cabinet and Countertop in Island

Minimum Clearances to Combustible Surfaces

Using dimensions, prepare cabinet opening.

- Minimum clearance to rear wall is 0 inches.
- Minimum clearance to a vertical right or left side wall is 3 inches.
- Minimum clearance to countertop/cabinet on each side is 0 inches.
- Minimum of 30 inches between top of cooking surface and bottom of an unprotected wood or metal cabinet.
- Minimum of 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick aluminum, or .020 inch thick copper.



A—30 inches minimum
B—30 inches unprotected/24 inches protected minimum
C—13 inches maximum
D—3 inches minimum (Both Sides)
E—18 inches minimum

Minimum Clearances to Combustible Surfaces

Installing Side Trim

If desired, optional side trim provided can be installed on range. Side trim must be installed above counter top level and tapped down into place.

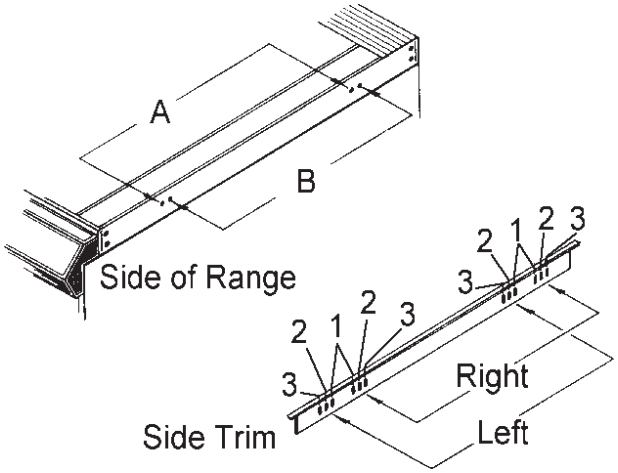
Side trim can be mounted in several different positions depending on counter top opening, cabinet structure, and range features.

Freestanding with Backsplash

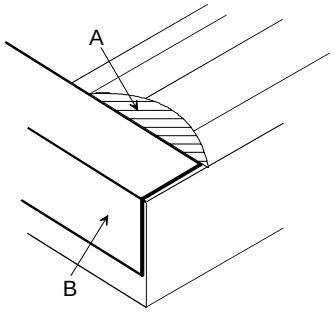
To mount trim flush with front of counter top, use #3 trim holes and "A" range holes. Trim does not extend the full length of the cooking surface.

Optional Mounting

"A" range holes allow an extra $^{3}/_{8}$-inch forward adjustment. Trim holes #1, #2, and #3 allow a $^{1}/_{2}$-inch adjustment. Trim can be mounted in any desired location using holes provided.



Side Trim



A—If the countertop is roll formed, notch the countertop to allow for overlapping trim.
B—Side trim

Roll Formed Countertop

Electrical Connection Requirements

⚠ WARNING

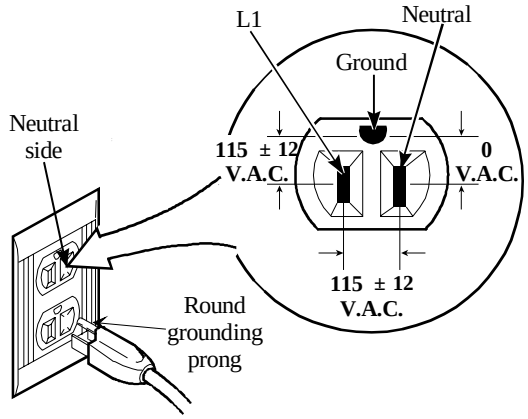
To avoid the risk of serious electrical shock or property damage, do not cut or remove the third (ground) prong from the power plug. A 3-wire grounded conductor system must be used. Relying on the flexible connector, hard piping or any other part of the gas supply line as a ground may cause fire, electrical shock and/or erratic control operation.

Range must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition.

In Canada, electrical connections are to made in accordance with CSA C22.1 Canadian Electrical Code. All electrical connections are to be made in accordance with CSA standards Z240.6.1 electrical requirements for mobile homes.

Use a dedicated 120 volt, 60 hertz, 3-prong receptacle protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse. A qualified electrician should confirm the outlet is properly grounded and polarized.

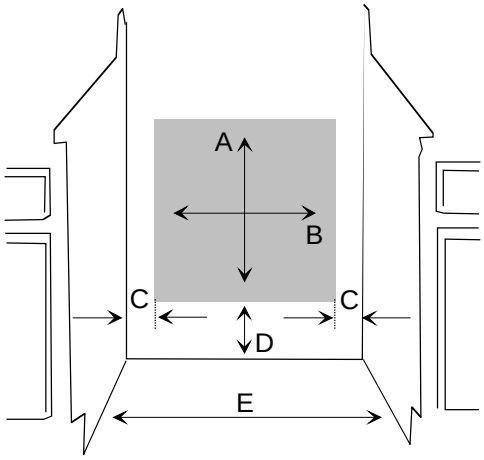
If a 2-prong outlet is encountered, range owner must replace outlet before using range. Do not cut off cord, use plug adapter or extension cord, or remove grounding plug.



Standard 120 Volt, 60 Hertz

Electrical Connection Clearance

Electrical connection must be located in the shaded area shown. Electrical connection must not interfere with gas connection.

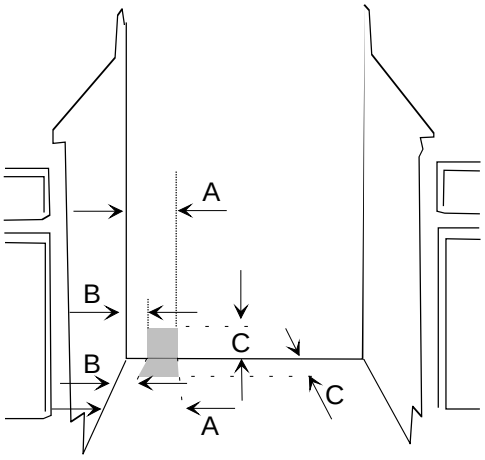


A—18 inches (45,2 cm)
B—20 inches (50,8 cm)
C—5 inches (12,7 cm)
D—10 inches (25,4 cm)
E—30 1/4 inches (76,5cm)

Electrical Connection Location

Gas Supply Location

Gas supply must be located in the shaded area shown. Gas connection must not interfere with the electrical connection.



A—4 inches (10,2 cm)
B—2 inches (5 cm)
C—2 inches (5 cm)

Gas Supply Location

Gas Supply Pressure

CAUTION

To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14" WCP.

- Appliance and individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Appliance must be isolated from gas supply piping system by closing manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Gas supply pressure for checking regulator setting must be at least 1" WCP above manifold pressure shown on rating label.

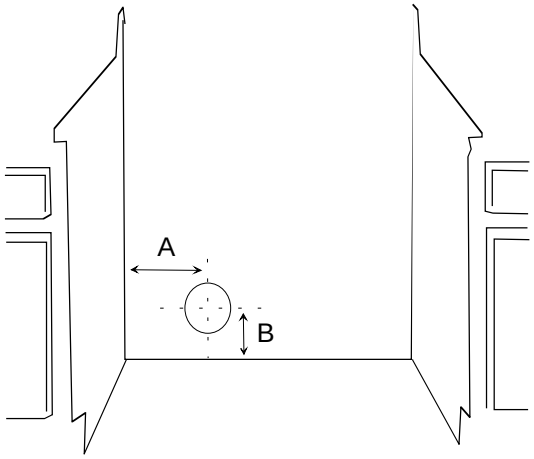
Duct Requirements

- Duct should be 6-inch round metal ducting. Island or peninsula installations may require $3^{1}/_{4}$ X 10 inch duct.
- To ensure proper ventilation, duct work must not exceed 60 equivalent feet.
- Curved fittings should not account for more than 50% of duct length.
- Flexible duct is not recommended because of irregular interior surface. If flexible duct is to be used, one foot is equal to 2 feet of metal duct. NEVER USE PLASTIC TYPE DRYER DUCTING.
- Do not vent into an attic or crawl space. Vent range outside.
- Flexible duct elbows are equal to twice as many feet as smooth metal elbows.
- Never install two elbow fittings next to each other. Two elbows installed together create a poor vent path and insufficient ventilation.
- Seal all duct joints tightly using duct tape. Openings left in ducting allow smoke and odor to escape inside house.
- For best performance, do not use more than three 90° elbows.
- 6-inch transition duct provided must be mechanically secured to exhaust blower outlet. Secure transition duct using two screws provided.

Duct Location

Backwall

1. Locate studs in wall.
2. Measure and cut an opening for thimble as illustrated in figure below. Cutout should be $6^{1}/_{8}$-inch diameter circle.
3. Ducting is completed in *Duct Connection* section.

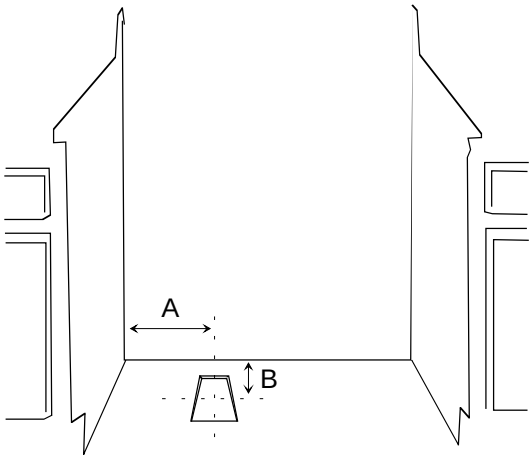


A—8 inches
B—$4^{5}/_{16}$ inches

Backwall Duct Location

Floor

1. Locate studs in floor.
2. Measure to locate center of floor duct location. See figure below.
3. Cut an opening for floor transition piece as illustrated in figure below. Cutout should be $7\frac{1}{4}$ x $7\frac{1}{4}$ inches square. If opening is not correctly aligned, duct does not connect properly.
4. Ducting is completed in *Duct Connection* section.



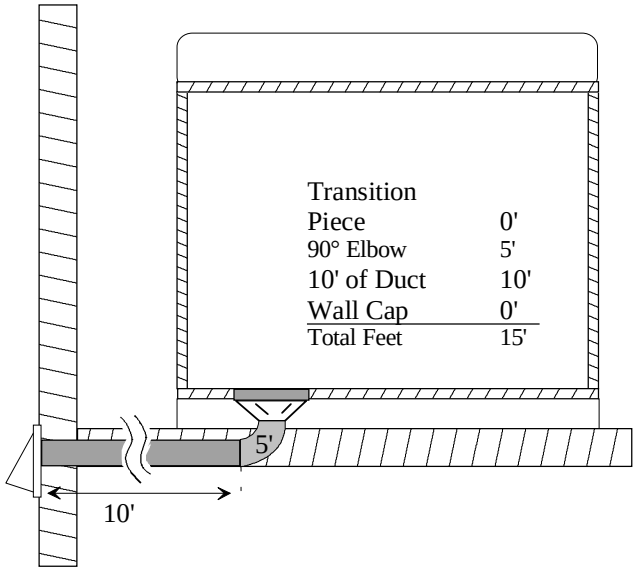
A—$10\frac{7}{8}$ inches
B—$13\frac{1}{8}$ inches for installation with counter top or backsplash behind range. $11\frac{5}{8}$ inches for installation without counter top or backsplash behind range.

Floor Duct Location

Duct Length

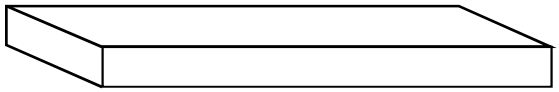
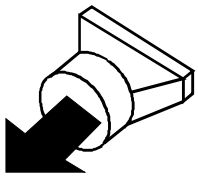
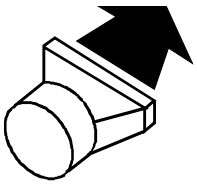
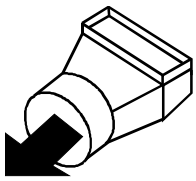
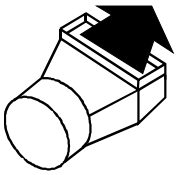
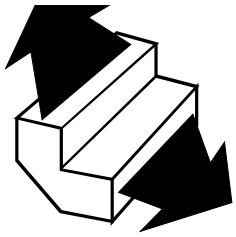
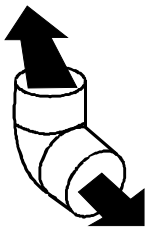
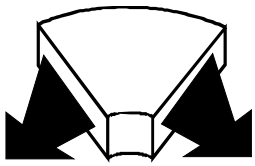
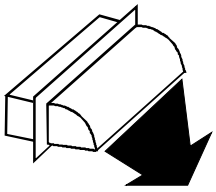
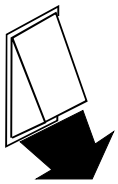
Ducting design is in terms of maximum length of straight metal duct. To ensure proper air movement, limit fittings, other than straight, to 50% of total duct length. Maximum allowable calculated duct length is 60 equivalent feet.

- Use *Duct Length Piece Equivalents* section to calculate duct length.
- Flexible duct is not recommended because it can create a fire hazard. However, if it is used, one foot of flexible duct is equal to two feet of smooth metal duct.



Duct Length Example

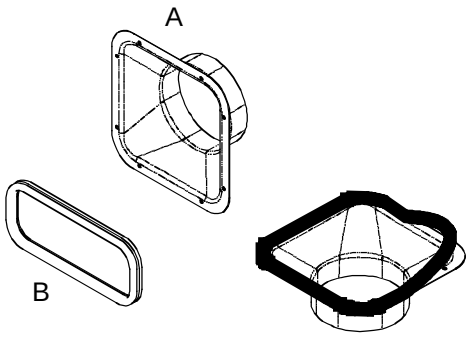
Duct Length Piece Equivalents

	1 foot of 3¼ x 10 inch duct = 1 equivalent foot
	1 foot of 6 inch pipe = 1 equivalent foot
 3¼ x 10 inch to 6 inch transition = 4½ equivalent feet	 6 inch to 3¼ x 10 inch transition = 1 equivalent foot
 3¼ x 10 inch to 6 inch 90 degree transition = 5 equivalent feet	 6 inch to 3¼ x 10 inch 90 degree transition = 5 equivalent feet
 3¼ x 10 inch 90 degree elbow = 5 equivalent feet	 6 inch 90 degree elbow = 5 equivalent feet
 3¼ x 10 inch flat elbow = 12 equivalent feet	6 inch 45 degree elbow = 2½ equivalent feet
 3¼ x 10 inch wall cap (Unrestricted) = 0 equivalent feet	 6 inch wall cap (Unrestricted) = 0 equivalent feet

Duct Connection

Floor

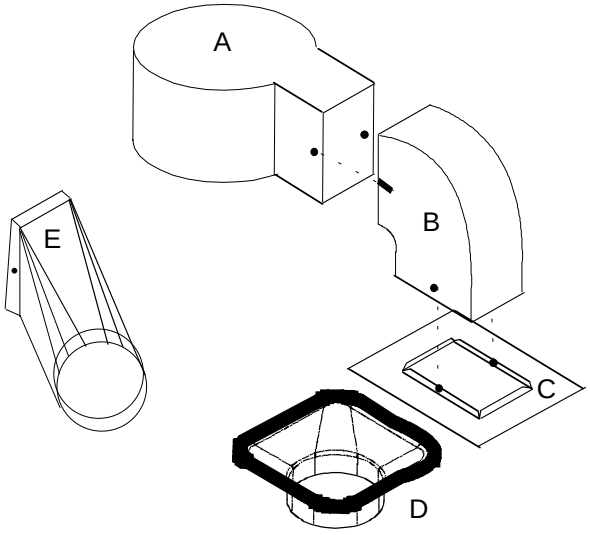
1. Attach rubber gasket around edge of transition piece.
   - Flat side of rubber gasket must be on under side of transition piece. See figure below.



A—Transition piece
B—Gasket

Floor Connection

2. Place round end of transition piece into floor. Secure transition piece using 8 screws provided in kit.
   - Lift edge of rubber gasket to install screws.
   - Make sure round edge of gasket is facing up.
3. Insert floor plate into elbow duct and attach using 2 screws provided.
   - Tighten only front screw.
   - When installed, wide flange of floor plate must face toward back of range.



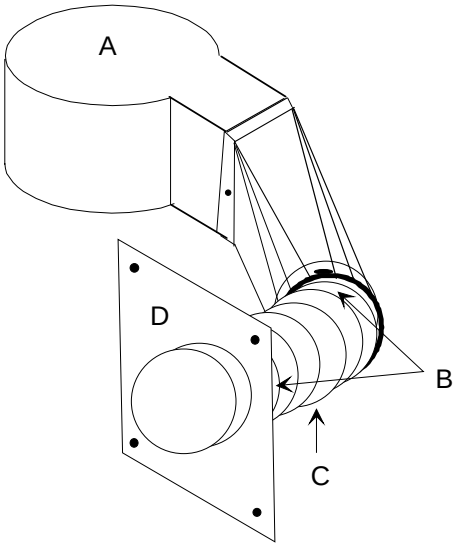
A—Blower
B—Floor elbow duct
C—Floor plate
D—Transition piece and gasket
E—Blower transition

Insert Floor Plate into Elbow Duct and Attach

4. Remove blower transition from blower.
5. Attach floor elbow duct to blower using 2 screws provided.
   - Floor elbow duct should be inside blower.
6. Connect electrical supply.
7. Push range into position.
   - Tilt range slightly while pushing in range. Tilting range allows floor plate to clear gasket.
   - Make sure that floor elbow duct is directly over transition piece and rubber gasket.
   - Rubber gasket provides a seal between floor elbow and transition piece.

Backwall

1. Remove screw in front of blower transition separating blower transition from blower housing.
2. Place hose clamp around round end of blower transition and attach flex duct to blower transition using hose clamp.



A—Blower and transition piece
B—Hose clamps
C—Flex duct
D—Thimble

Backwall Connection

3. Place long end of thimble into wall and secure thimble using four screws provided, one in each corner.
4. Place hose clamp provided around short end of thimble. Attach opposite end of flex duct to short end of thimble using hose clamp.
5. Connect electrical supply.
6. Carefully push range back into position. Avoid pinching transition piece or flex duct.

7. Using guide screw to locate hole in rear of blower housing position transition **inside** blower housing. Rotate transition until hole in front of blower housing is aligned. Secure transition with screw provided.
8. Seal all duct joints with duct tape.
9. Check under range to be sure leveling leg is fully engaged in the anti-tip bracket.
10. Install storage drawer.

Gas Connection Requirements

Before connecting this appliance to the gas supply piping system, confirm installation meets the requirements of local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-Latest Edition.

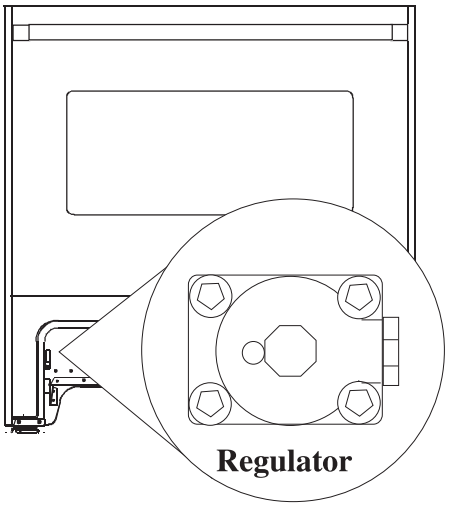
When installed in mobile housing, installation is to be in accordance with CSA standard Z241.1 gas equipped mobile housing.

The installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280, or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installation, ANSI225.1/NFPA 501A-Latest Edition, or with local codes or the standard CAN/CSA-z240MH, “Mobile Homes”, and with local codes where applicable.

The installation of appliances is to be in accordance with CAN1-B149.1 or B149.2 installation code for gas burning appliances and equipment and/or local codes. Part 1 and/or local codes.

Pressure Regulator Location

Remove the storage drawer and locate regulator under oven cavity in rear.



Pressure Regulator Location

Gas Connection (Natural Gas Only)

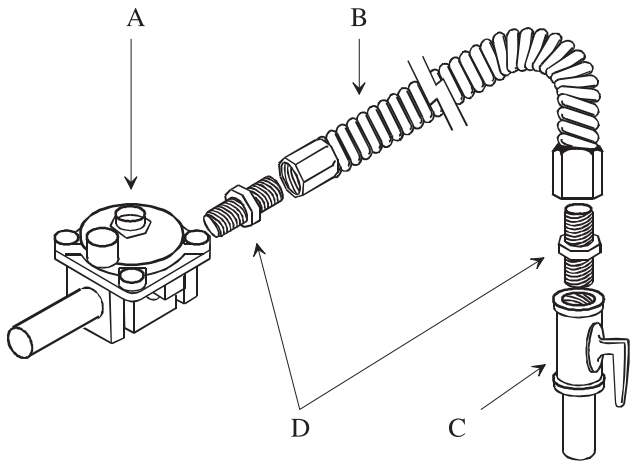
Connect gas supply to regulator using hard pipe or flexible connector (Check local codes). Pressure regulator supplied with this appliance has a 1/2 inch NPT female connection. If gas union is used, remove storage drawer, slide range into place, and connect union.

- A manual shutoff, not supplied with range, must be installed in an accessible location outside of range.
- Use joint compound on all male pipe threads.
- Use supplied pressure regulator only.
- Do not overtighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Overtightening may crack regulator.
- Support pressure regulator with wrench when installing gas fitting.

⚠ WARNING

To avoid property damage or personal injury, only use a new flexible connector that is AGA/CGA design certified.

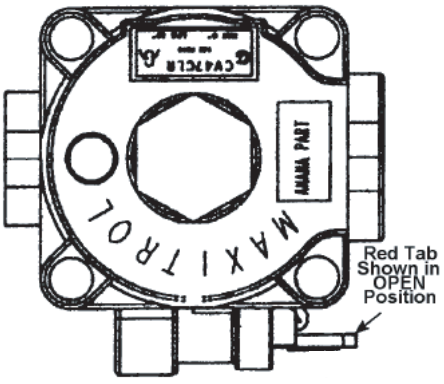
- Do not use an old connector.
- Do not reuse a connector after moving appliance.

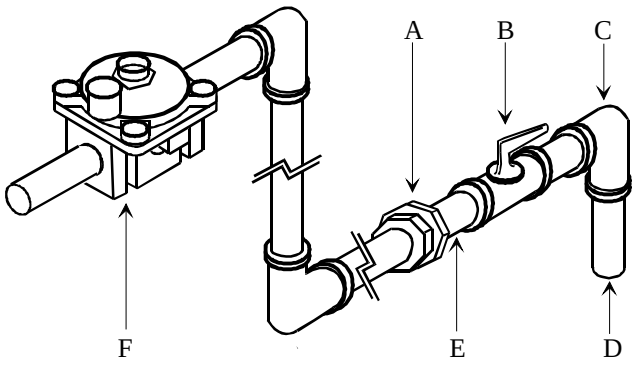


A—Regulator
B—Flexible Connector
C—Manual Shut Off Valve
D—Adaptor

Flexible Connection

Insure red tab REMAINS in the OPEN or On position during installation.





A—Union
B—Manual Shut Off Valve
C—Reducing Elbow (3/4-inch to 1/2-inch)
D—3/4-inch Stub
E—1/2-inch Nipple
F—Regulator

Hardpipe Connection

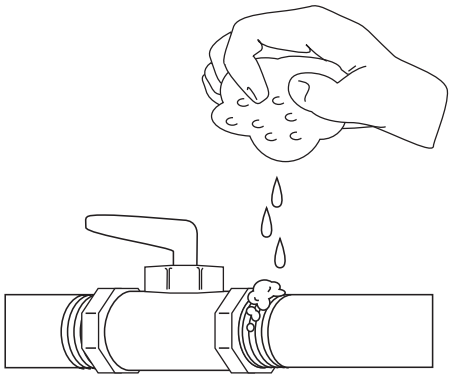
Testing for Gas Leaks

Leak Testing of the appliance shall be conducted according to the manuafacturer's instructions. After final gas connection is made, turn on manual gas valve and test all connections in gas supply piping and range for gas leaks.

⚠ WARNING

To avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match to test for gas leaks.

1. Place soap suds on connection.
   - Bubbles appear if leak is present.
2. If bubbles appear, shut off gas supply valve.
3. Tighten joint if leak is at factory fitting.
   - If leak is not at factory fitting, unscrew, apply more joint compound, and tighten to correct leak.
4. Retest connection for leak after tightening.
   - Retest any connections that were disturbed.



Test for Gas Leaks

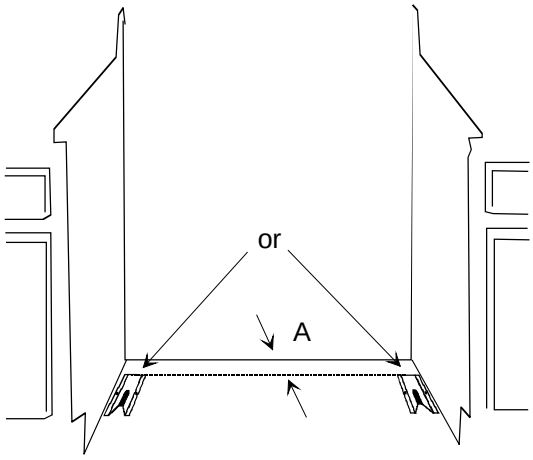
Seal Openings

Openings in wall behind the range or on floor under range must be sealed before sliding range into position.

Anti-tip Bracket Installation

To reduce risk of range tipping, secure range with a properly installed anti-tip bracket.

1. Measure (A) from back wall on right and left side of cabinet cutout. Mark measurements on floor and draw a straight line connecting marks.
   - Measure $3\frac{1}{2}$ inches when installed with backsplash.
   - Measure $1\frac{3}{4}$ inches when installed without backsplash.
   - Drop vertical line from back of cutout and measure $1\frac{1}{2}$ inches when installed in island.
2. Position anti-tip bracket.
   - If range is installed beside cabinet(s), place anti-tip bracket with back edge on line drawn on floor and side of bracket against cabinet.
   - If range is not installed beside cabinet(s), position range where it will be installed. Draw a line along side of range on floor from front to back. Remove range. Place anti-tip bracket with back edge over line drawn from back wall and side of bracket over line drawn along side of range on floor.
   - Anti-tip bracket can be installed on either right or left side.



Anti-tip Bracket Installation

3. Mark 2 hole locations in anti-tip bracket.
4. Drill 2 holes.
   - If drilling into wood, use a $\frac{3}{32}$-inch drill bit.
   - If drilling into concrete, use a $\frac{3}{16}$-inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
5. Secure bracket to floor using screws supplied. Slide range into position.
6. Remove range storage drawer or panel and confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg.
   - See "Removing Storage Drawer" or "Removing Panel" section.

Place and Level Range

CAUTION

To avoid damaging oven door, do not lift or move range by oven door handle. Glass can break.

Plug in range. Slide range into place. Carefully level range using legs provided. Range must be level to cook and bake uniformly.

- Place a level on top oven rack or on top of range when leveling.
- Leveling legs must be extended out ¼ inch to engage anti-tip bracket.

Removal and Replacement of Range

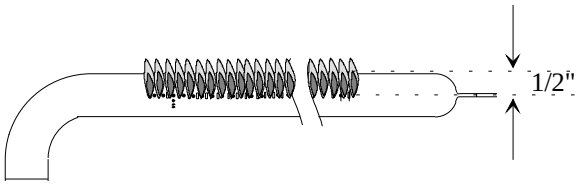
1. Turn off gas, and disconnect gas and power to range.
2. Slide range forward.
3. Unplug range cord and place range aside.
4. Remove anti-tip bracket.
5. Install anti-tip bracket into new location using instructions provided with bracket or see *Anti-tip Bracket Installation* section in this manual.
6. To reinstall range, follow instructions in *Installation* section of this manual.

Test and Adjust Oven Burner and Broiler Flame

Turn on oven burner and broiler. See “Baking” and “Broling” sections for operating instructions. Properly adjusted flames are blue with a distinct deep blue inner cone approximately ½ inch long. Flame should not have any yellow flame when burning.

Bake burner flame should not be visible in the oven cavity when burning and should not extend into the oven cavity beyond the removable oven bottom.

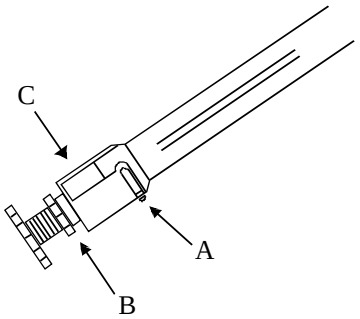
- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner.
- If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to burner.



Burner Flame

Adjust Oven Burner Flame

1. Remove storage drawer.
   - See “Removing Storage Drawer” section.
2. Locate air shutter behind downdraft vent.
3. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter.
   - Tighten air shutter lock screw after adjusting.
4. Replace cover plate and storage drawer.



A—Air Shutter Lock Screw
B—Orifice Hood
C—Air Shutter

Adjust Air Shutter

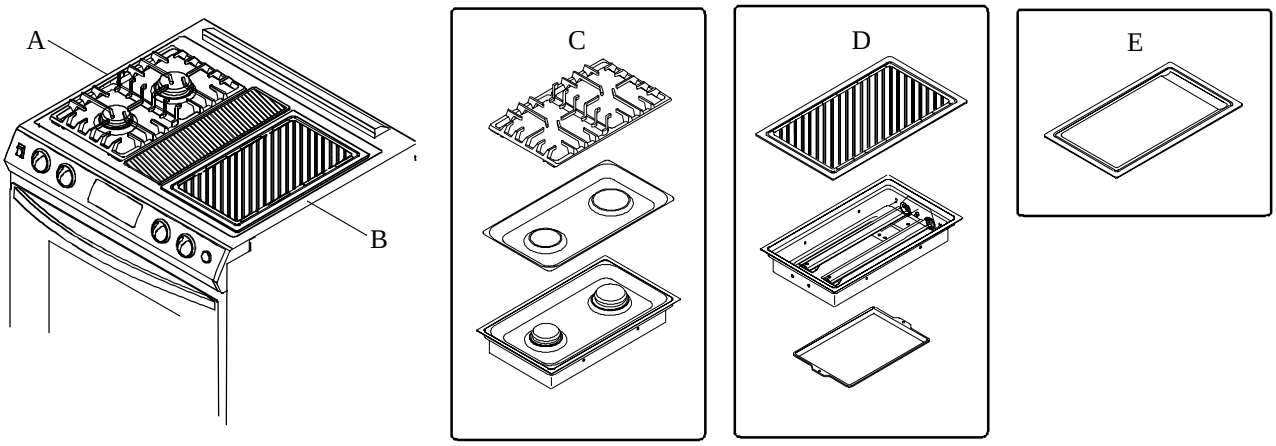
Broiler Flame

1. Open oven door and locate air shutter on ceiling of oven cavity.
2. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter.
   - Tighten air shutter lock screw after adjusting.

Cartridges

Cartridge Features

This range features a choice of different cartridges, shown below. Range is shipped with 1 sealed burner cartridge. Call your local authorized dealer or Amana at 1-800-843-0304 inside U.S.A. or 319-622-5511 outside U.S.A. to purchase additional accessories. Only use cartridges that are approved for range. See label in cartridge well for approved cartridges.



A—Left Cartridge Position
B—Right Cartridge Position
C—Sealed Burner Cartridge
D—Smoke Control Grill™ Cartridge. Installs on right side only.
E—Griddle Accessory. Griddle accessory installs on right side only.

Cartridge Features

Installing Cartridges

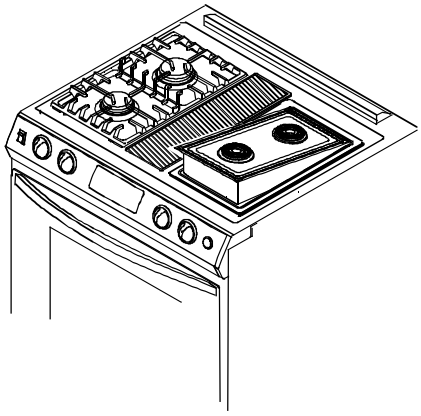
⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, all controls must be in *OFF* position before removing or installing.

Burner Cartridge

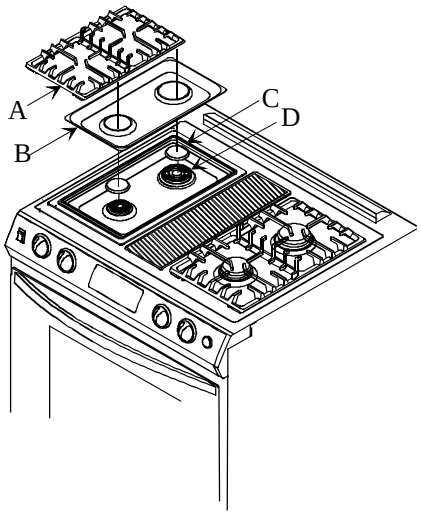
Burner cartridge installs on either side.

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grate and burner caps from cartridge.
3. Place end of cartridge into range well with air shutters facing rear of well.
   - If drip pan from grill or griddle cartridge is in well, remove before installing burner cartridge.
   - Do not tilt cartridge too high. Lifting cartridge over 45° can cause damage to orifices.



Installing Burner Cartridge

4. Slide cartridge towards rear of range until cartridge engages range. Lower front of cartridge into well.
5. Place burner caps on burner base.

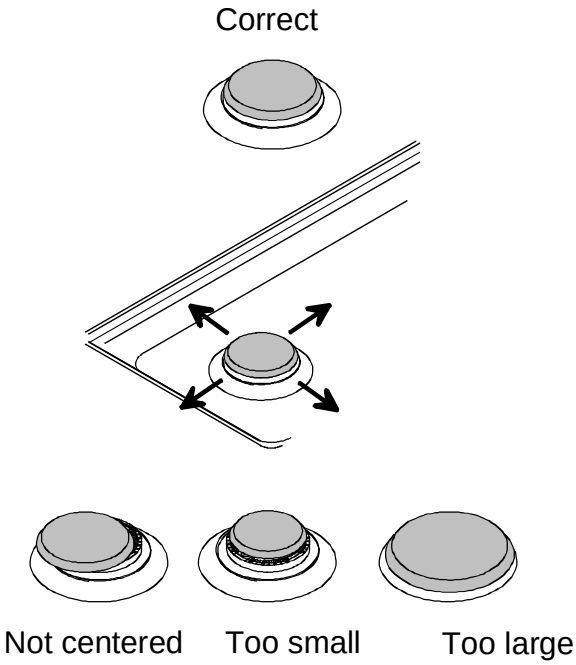


A—Burner Grate
B—Burner Bowl
C—Burner Cap
D—Burner Base

Place Burner Caps and Grate

To make sure cap is properly aligned and leveled, move burner cap around on burner base. Pegs in the burner base fit into recess in underside of burner cap. Burner cap must be correctly seated on burner base for proper operation of burner.

Make sure proper cap size is on each burner base. Burner does not burn properly if wrong size burner cap is placed on burner base.



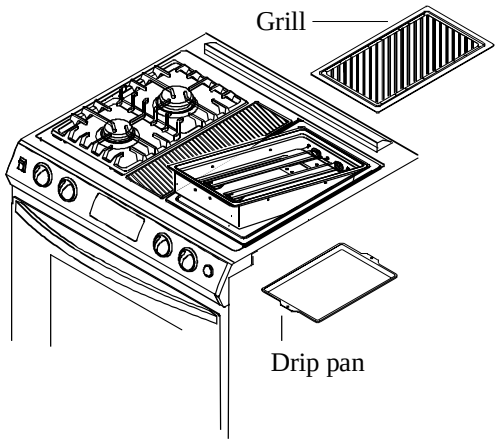
Position Burner Caps

6. Ignite burner. Properly adjusted burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately ½ inch long.
   - If burner flame is blowing or noisy, or if burner flame is yellow and does not hold its shape, see "Adjusting Burner Flame Characteristics" section.
7. Replace burner grate when flame is properly adjusted.

Smoke Control Grill™

Install on right side only.

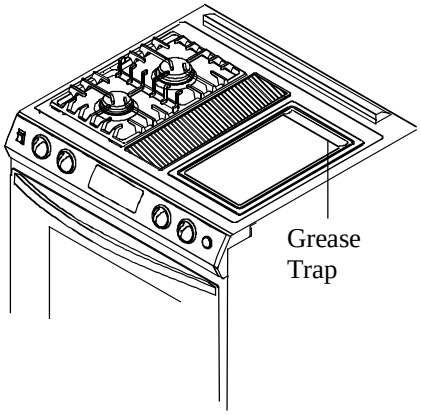
1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grill from cartridge.
3. Place drip pan in well.
4. Place end of cartridge into range well with air shutters facing rear of well. Lower front of cartridge into well.
   - Do not tilt cartridge too high. Lifting cartridge over 45° can cause damage to orifices.
5. Place grill grate on cartridge.



Installing Smoke Control Grill™

Installing Griddle

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Install cartridge according to “Installing Smoke Control Grill™ Cartridge” section.
3. With grease trap toward rear of range, place griddle pan over burner.
   - To remove griddle cartridge turn all controls to *OFF* and reverse steps above.



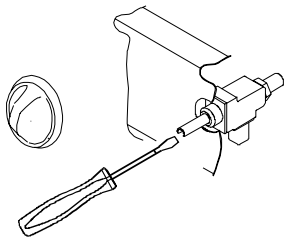
Installing Griddle

Removing Cartridges

1. Turn all controls to *OFF*. Make sure cartridge is cool.
2. Using tab on front of cartridge, lift up cartridge until the bottom clears the range.
   - Do not tilt cartridge too high. Lifting cartridge over 45° can cause damage to orifices.
3. Pull cartridge toward the front of range and carefully lift it out.

Adjusting Surface Burner Low Flame Size

1. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
   - Burner sparks until turned from *LITE*.
2. Set burner control knob to low setting.
3. Remove burner control knob.
4. While holding valve stem stationary, turn screw in center of burner control stem until flame is adjusted.
   - Use small blade screwdriver.
5. Replace burner control knob.
6. Turn surface burner control on and off to test burner flame.
7. If flame is adjusted too low, flame may be easily extinguished. Flame may be extinguished by drafts, door opening or closing, heating and cooling vents, ceiling fans, etc.



Adjusting Low Burner Flame Size

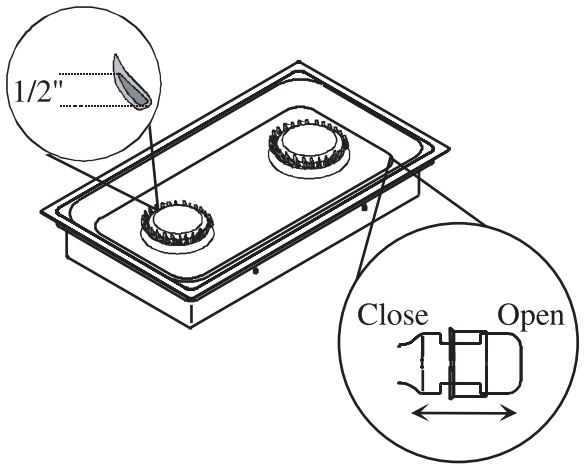
Testing and Adjusting Burner Flame Characteristics

Surface burner should ignite within 4 seconds. Properly adjusted surface burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately 1/4 inch to 1/2 inch long. Flames will not be a uniform size around the cap. This distribution around the cap and grate allows for optimal heating.

- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner.
- If burner flame does not hold its shape, increase airflow to burner.

Adjusting Surface Burner Flame

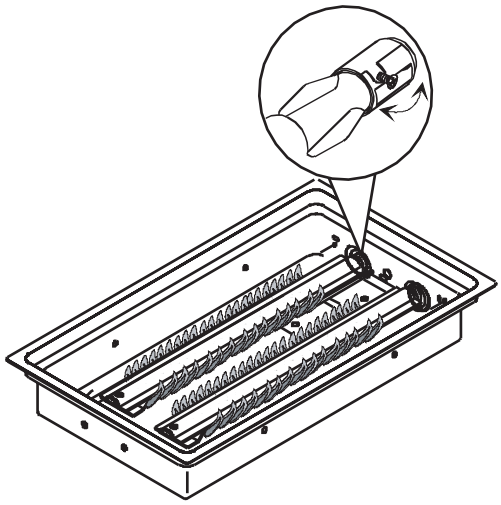
1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grate and burner caps from cartridge.
3. Remove cartridge according to "Removing Cartridge" section.
4. Locate air shutters on rear of cartridge.
5. Adjust each air shutter using small screw driver.
   - Slide air shutter until shutter is approximately 1/8 inch open.
6. Replace cartridge according to "Installing Burner Cartridge" section and check for proper flame.
7. Replace burner grate when flame is properly adjusted.



Adjusting Air Shutter

Adjusting Grill Cartridge Burner Flame

1. Turn controls to *OFF* position.
2. Remove grill or griddle from cartridge if necessary.
3. Remove cartridge according to "Removing Cartridge" section.
4. Locate air shutters on rear of cartridge, loosen air shutter lock screw, and open or close air shutter.
   - Tighten air shutter lock screw after adjusting.
5. Replace cartridge according to "Installing Burner Cartridge" section and check for proper flame.



Adjust Grill Cartridge Burner Flame

Igniting Surface Burner without Electricity

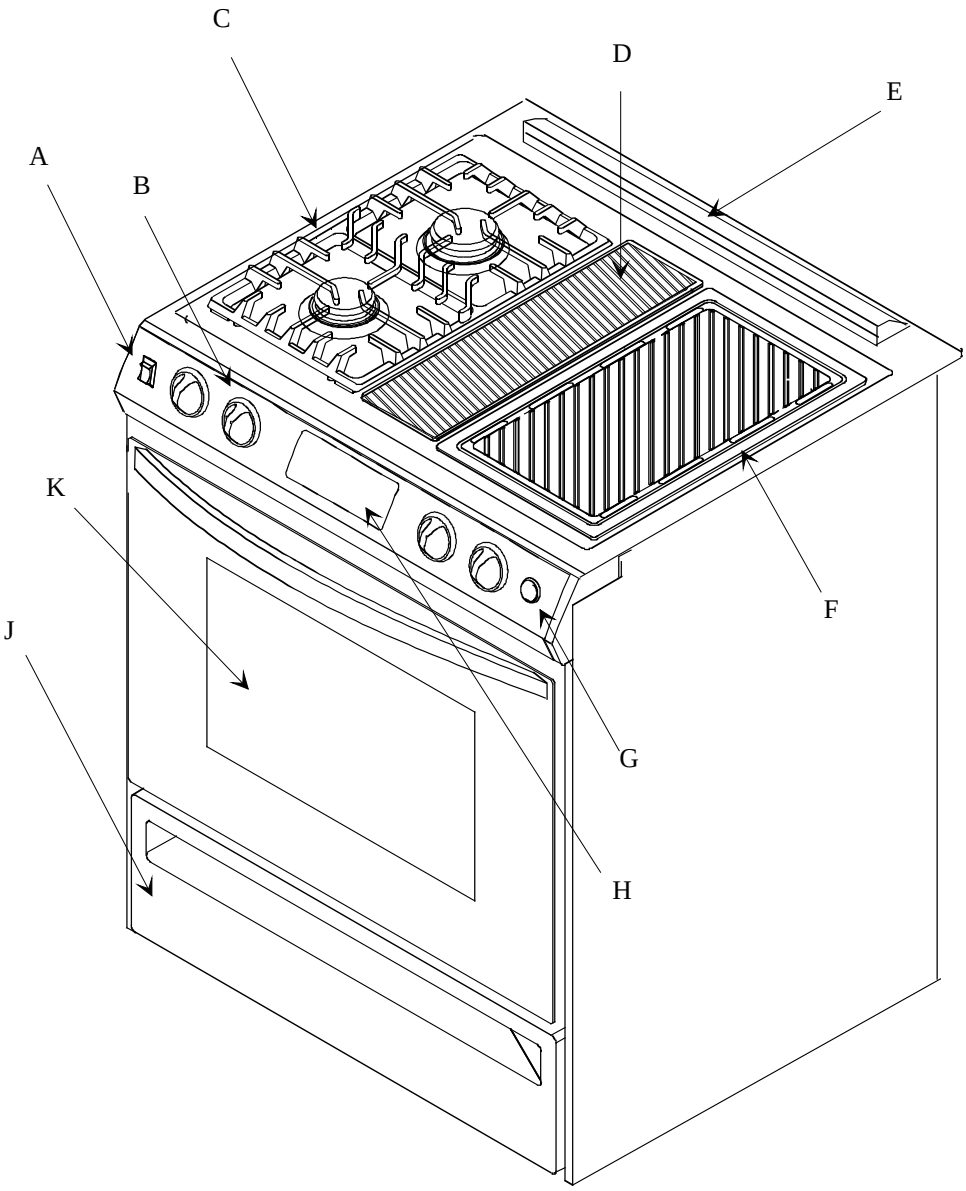
If power is not available, ignite surface burner with a match.

⚠ WARNING

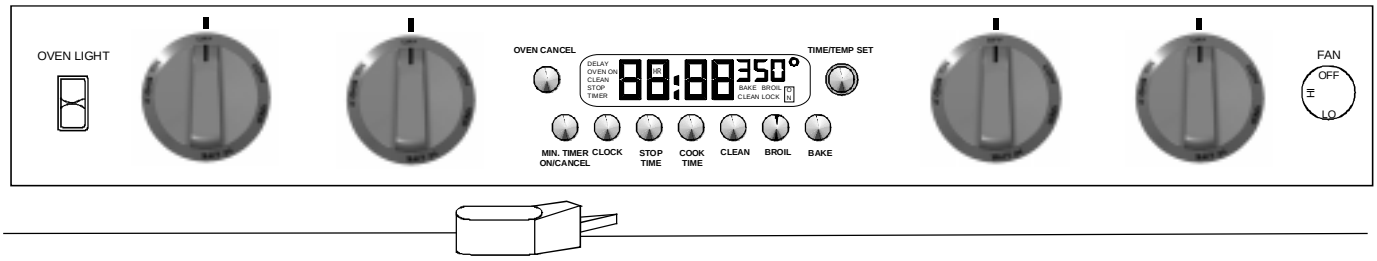
To avoid risk of personal injury, property damage, due to excessive smoke or fire, do not attempt to use grill or griddle, when power is not available. Fan must be running to exhaust smoke and fumes.

1. Hold burning match 1/2 inch from burner head.
2. Push and turn burner control knob to *LITE* position.
   - Remove hand when burner ignites.
3. Turn burner control knob to *OFF* position when finished.

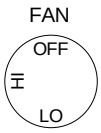
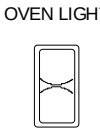
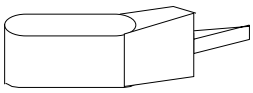
Features



A–Oven Light Switch
B—Surface burner Control Knob
C—Surface Burner Module
D—Exhaust Vent
E—Oven Vent
F—Smoke Control™ Grill Module
G—Exhaust Fan Speed Control
H—Electronic Range Control
J—Storage Drawer
K—Oven Window



Range Control Panel

Surface element control knob 	Use to turn surface elements on and off. Knobs under ▤ symbol control grill and griddle. Settings: LO—Use to prepare food at less than boiling temperatures or to simmer. MED—Use to maintain boiling of larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker. HI—Use to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced.
Electronic oven control 	Used to control oven for baking, broiling, and self-clean cycle.
Fan knob 	Two speed fan is built into the middle of rangetop. Fan is located beneath the vent area. Fan is necessary to remove cooking vapors, odors, and smoke. Turn knob to turn on fan. When using grill or griddle, fan turns on automatically at LO speed. Fan can be adjusted to HI if necessary. Fan cannot be turned off while grill or griddle are operating. Fan can be used during any cooking operation.
Oven light switch 	Turns oven light on and off.
Self-clean latch lever 	Move to right when setting self-clean cycle. **Do not move to lock position during bake cycle.** If lever is locked during baking cycle turn off oven and allow to cool before trying to unlatch. Do not try and force latch open or it can be damaged.

Electronic Range Control

Pad	Description
OVEN CANCEL	Cancels any cooking or cleaning function except timer.
MIN. TIMER ON / CANCEL	Use to time any kitchen function or cancel timer. Does not control bake, broil, or clean function.
CLOCK	Use to set time of day.
STOP TIME	Use to set delayed bake and self-clean.
COOK TIME	Use to set timed baking.
CLEAN	Use to select self-clean cycle.
BROIL	Use to select broil.
BAKE	Use to select bake.
TIME / TEMP SET	Use to set temperature or time.

Display Glossary

TIME or HR	TIME displays while time-of-day is entered. TIME HR displays when time is entered for timed or delayed baking or delayed self-cleaning.
TIMER	TIMER displays while setting timer.
BAKE	BAKE displays while bake oven temperature is entered and when oven bakes.
ON	Displays when oven is heating.
STOP	Displays when setting the stop time for a delayed baking or self-clean cycle.
BROIL	Displays when broil is set and is broiling.
CLEAN	Displays when self-clean cycle is entered and set.
LOCK	LOCK flashes while oven door is locking and remains in display while door is locked. After cycle is complete and oven has cooled to a safe temperature, LOCK no longer displays and door can be opened.

Oven Signals

Timer signal	When time elapses, timer beeps 3 times then approximately once every 6-8 seconds.
Preheat signal	After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, 1-second signal sounds.
End-of-Cycle signal	When a timed cooking cycle is complete, three long signals sound. End of cycle signal continues to sound until OVEN CANCEL pad is pushed. If minute timer end of cycle signal is sounding, push TIMER ON/OFF pad.

Other Features

12-hour automatic Cancel	This safety feature prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being touched, this feature turns oven off. Any time an option is touched, 12-hour automatic cancel is reset.
Service Codes and Tones	Electronic range control is equipped with a self diagnostic system. Self diagnostic system alerts you if there is a error or problem in the control. If electronic range control sounds a series of short, rapid beeps for over 16 seconds and display shows a F-code, record the F-code shown. Some F-codes can be cleared by touching CANCEL or disconnecting power to the range. If the code continues to reoccur call an authorized servicer. Disconnect electrical supply to range and contact an authorized servicer.

Operation

Setting Clock

1. Press CLOCK pad.
2. Turn TIME/TEMP SET knob until correct time of day is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad.

Setting Minute Timer

1. Press TIMER ON/OFF pad.
2. Turn TIME/TEMP SET knob until desired amount of time is displayed. Timer can be set from 5 seconds to 9 hours and 55 minutes.

Canceling Minute Timer

Press and hold the TIMER ON/OFF pad for 3 seconds.

- When canceling minute timer do not press OVEN CANCEL pad. Pressing OVEN CANCEL pad cancels cooking function.

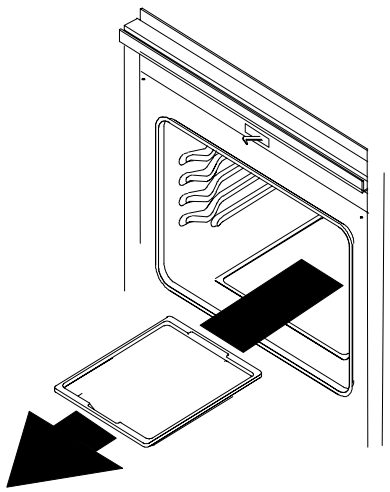
Prepare to Bake

⚠ CAUTION

To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish or eggs for more than 2 hours before cooking.

Remove Items Stored in Oven

Remove any pans and other cooking utensils stored in oven.



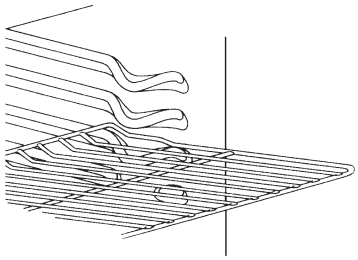
Remove Items Stored in Oven

Oven Rack Placement
Position oven rack before turning oven on.

⚠ WARNING

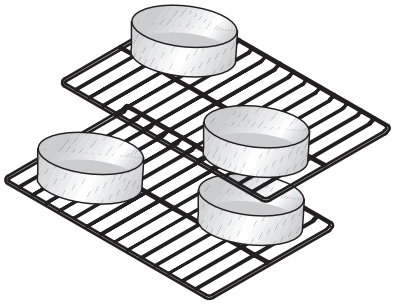
To avoid damaging oven liner or creating fire, do not line oven bottom or oven racks with foil.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
   - Curved edge of rack must be toward rear of oven.



Oven Rack Placement

Bake Pan Placement
- Keep pans and baking sheets 2 inches from oven walls.
- Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other.



Pan Placement

Baking

Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before baking. Preheat approximately 10–15 minutes before placing food inside oven.

1. Press BAKE pad.
2. Turn TIME/TEMP SET knob until desired temperature is displayed.
   - Temperature can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
   - Temperature starts at 100°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time.
   - When cook temperature is reached oven signal sounds for approximately 1 second.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Timed Baking

Set oven to cook for desired amount of time. Oven automatically stops heating after time elapses.

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Turn TIME/TEMP SET knob until cooking time is displayed.
   - Cook time can be set up to 11 hours and 55 minutes.
   - 10 minutes minimum cooking time.
4. Press BAKE pad.
5. Turn TIME/TEMP SET knob until desired temperature is displayed.
   - Temperature can be set from 170°F to 550°F in 5° increments.
   - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
   - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once, approximately every 5 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Baking

Set oven to begin and end baking at later time. Range control calculates back from end time to determine starting time.

1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
3. Turn TIME/TEMP SET knob until desired temperature is displayed.
   - Temperature can be set from 170°F to 550°F in 5° increments.
4. Press STOP TIME pad.
   - Current time of day appears in display.
5. Turn TIME/TEMP SET knob until desired stop time displays.
   - Stop time can be set 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
7. Turn TIME/TEMP SET knob until desired cooking time displays.
   - Electronic range control calculates start time.
   - When start time is reached “DELAY” no longer displays and ““” displays.
   - 10 minutes minimum cooking time.
   - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   - To view stop time, press and hold STOP TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Adjusting Oven Temperature

Oven temperature has been factory calibrated and tested. If oven consistently over or under cooks food, adjust thermostat. Oven temperature can be increased or decreased 35°F. To avoid over adjusting oven, move temperature 5°F each time.

1. Push BAKE pad.
2. Turn TIME/TEMP SET knob until an oven temperature greater than 500°F shows in display.
3. Immediately push and hold, approximately 5 seconds, BAKE button until “00” appears in display.
4. Turn TIME/TEMP SET knob to adjust oven temperature.
   - To increase oven temperature (for a hotter oven), Turn TIME/TEMP SET knob (clockwise) until a positive number appears in display.
   - To decrease oven temperature (for a cooler oven), Turn TIME/TEMP SET knob (counterclockwise) until a negative number appears in display.
5. Press OVEN CANCEL pad to save adjustment.
   - Setting is saved if power fails or is disconnected.

Broiling

⚠ WARNING

To avoid risk of fire, do not line the broiler grid with foil.

- Foil may trap grease on top of grid close to burner causing a fire.
- Never leave oven unattended while broiling. Overcooking may result in a fire.

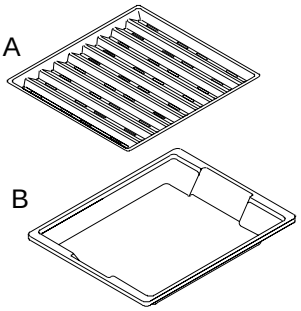
Broiling Tips

- Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
- Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
- All food except fish should be turned at least one time. Begin broiling with skin side down.
- Season meat after it has browned.
- Broiling does not require preheating.
- Begin cooking using suggested rack levels in *Broiling Guide* section to test broiler results. If food is not brown enough, cook on a higher rack position. If food is too brown, cook on a lower rack position.

Broiling

Broiling system focuses heat directly on the food; searing in natural juices.

1. Center food on broiling grid and pan, and place on rack in oven.
   - Oven door should be closed.



A—Broiler Grid
B—Broiler Pan

Broiler Pan and Grid

2. Push BROIL pad.
3. Turn TIME/TEMP SET knob to set HI or Lo broil.
   - HI broil=approximately 550°F.
   - Lo broil=approximately 450°F.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Prepare for Self-clean and Delayed Self-clean Cycle

⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

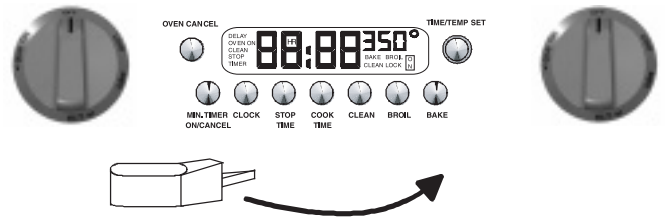
To avoid risk of smoke damage or fire, clean excess spills from oven interior.

- The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.
- It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.
- During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.
- Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
- Move birds and small animals susceptible to fumes or smoke to another room.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.
- Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
- Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.

Self-cleaning

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior.

1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Move Self-clean latch lever to right side to lock door.



Self-clean Latch Lever

3. Press CLEAN pad.
   - Oven begins to clean automatically and lasts for approximately 3 hours.
4. After cycle ends oven has cooled to a safe temperature, door latch can be opened.

Delayed Self-clean Cycle

1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Move Self-clean latch lever to right side to lock door.
3. Press CLEAN pad.
4. Press STOP TIME pad.
5. Turn TIME/TEMP SET knob until desired stopping time appears in display.
   - Oven begins to clean automatically and lasts for approximately 3 hours.
   - Starting time is automatically calculated back based on amount of cleaning time and stop time.
6. After cycle ends and oven has cooled to a safe temperature, door latch can be opened.

Interrupt Self-clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. After oven has cooled to a safe temperature, door latch can be opened.

Operating Surface Burners

⚠ WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface burners unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

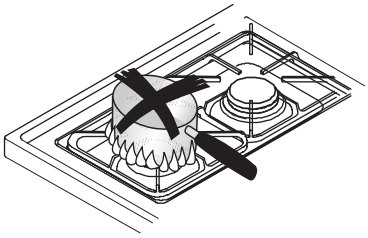
1. Push in and turn control knob counterclockwise to *LITE* position.
   - Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds turn control knob to *OFF* position and follow directions in “Placing Grates and Burner Caps” and “Before Calling for Service” section. Try burner again. If burner still does not ignite in 4 seconds, contact an authorized servicer.

Surface Burner Control Knob

2. After gas ignites, turn control knob to desired setting.
   - Each control knob can be set to any required cooking temperature. Burner settings do not have distinct clicks.
   - Use *HI* to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced.
   - After lighting burner do not operate burner for long periods of time without cookware on the grate. The finish on the grate can chip without cookware to absorb heat.
3. Turn control knob to *OFF* position when finished cooking.

Adjusting Burner Flame Size

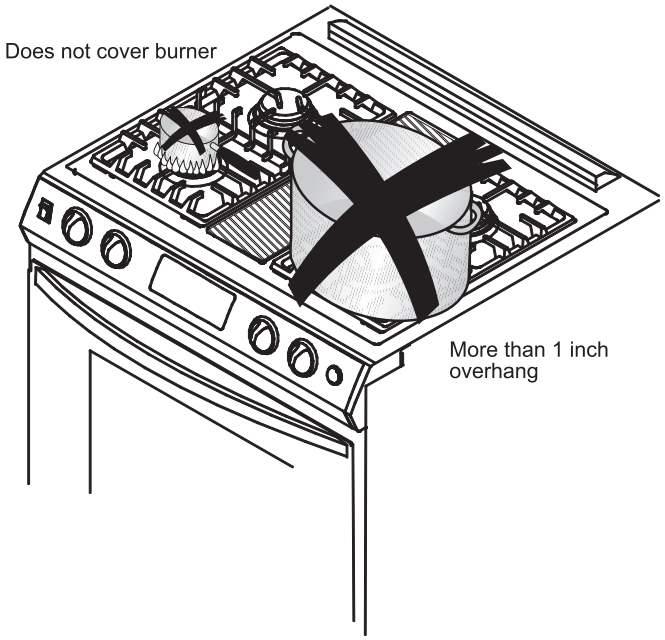
- While turning the burner control knob, watch the burner flame.
- Flame size should match the size of the pan. Do not allow the flame to extend up the sides of the pan. Flames that extend up the sides of the pan can ignite clothing, make handle hot, or burn.



Adjusting Burner Flame Size

Cooking Utensils

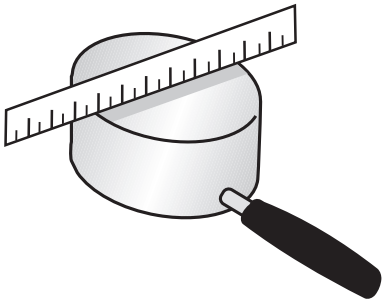
- Use proper pan size. Do not use a pan that has a bottom smaller than burner flame. Do not use utensils that overhang grate by more than 1 inch.



Use Proper Pan Size

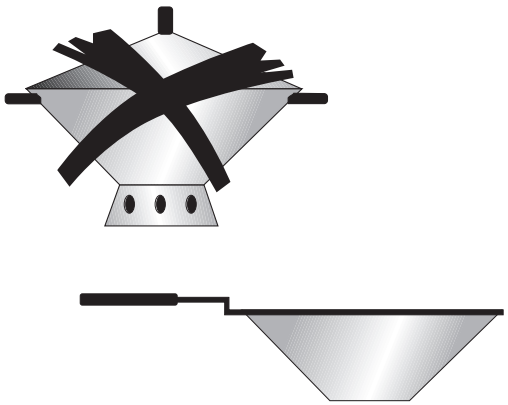
For best cooking results, use a pan with a flat bottom. Determine if pan has a flat bottom.

1. Rotate a ruler along bottom of pan. If pan is not flat, gaps between bottom of pan and edge of ruler occur.
2. A small groove or mark on a pan does not effect cooking times. However, if a pan has a gap, formed rings, or an uneven bottom, it does not cook efficiently and in some cases may not boil liquid.



Use a Flat Pan

- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Do not use a wok with a ring stand. Use flat bottom wok.



Woks

Utensil Material Characteristic

Type	Temperature Response	Uses
Aluminum	Heats and cools quickly	Frying, braising, roasting
Cast Iron	Heats and cools slowly	Low heat cooking, frying
Copper Tin Lined	Heats and cools quickly	Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes
Enamelware	Depends on base metal	Low heat cooking
Ceramic (Glass)	Heats and cools slowly	Low heat cooking
Stainless Steel	Heats and cools at moderate rate	Soups, sauces, vegetables, general cooking

Smoke Control Grill™ and Griddle

⚠ WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface burner unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

Prepare to use Grill or griddle

- Before using grill or griddle for first time wash it with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Lightly wipe top of grill surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on grill surface.
- Trim excess fat from around meats to prevent smoking and flare-ups.

Important

To avoid damaging or removing nonstick surface, do not use metal cooking utensils on the grill.

Cooking with Smoke Control Grill™

1. Lightly wipe top of grill surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on grill surface.
2. Push and turn back and front right burner control knobs to *LITE* position.
   - Burner sparks until burner control knob is turned from *LITE*.
   - Surface burner control does not stop at each setting.
   - Fan turns on at low speed. Adjust if necessary.
3. Set burner control knob to desired setting and preheat for approximately 10 minutes.
   - Do not heat grill for extended periods on *HI* setting without food. Extreme temperatures may separate nonstick finish from metal.
   - Do not precook food before grilling unless it is immediately placed on grill.
4. Place food on grill.
   - Check that meats are done before removing them from grill. Meats often brown quickly on outside, but are not done in middle.
   - If meat begins to cook too quickly on outside, reduce grill heat.
6. When finished cooking, turn control to *OFF*.
7. Clean grill pan and smoke control grill.
   - Clean grill pan with soap and water.
   - Clean Smoke Control Grill™ in dishwasher or with soap and water.
   - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional nonstick finish.
   - Do not clean griddle burner. Soil on burner burns off during subsequent use.

Cooking with Smoke Control Griddle™

1. Lightly wipe top of griddle surface with cooking oil to prevent food from sticking (do not use shortening or butter). Let cooking oil remain on the surface.
2. Push and turn back and front right burner control knobs to *LITE* position.
   - Burner sparks until burner control knob is turned from *LITE*.
   - Surface burner control does not stop at each setting.
   - Fan turns on at low speed. Adjust if necessary.
3. Set burner control knob to desired setting and preheat for approximately 10 minutes. Place food on griddle.
   - Do not allow the griddle pan to become full of grease. Clean after each use.
4. When finished cooking, turn control to *OFF*.
5. Clean grill pan and griddle.
   - Do not clean griddle burner. Soil on burner burns off during subsequent use.
   - Always use nylon, hard rubber, or wooden kitchen tools on conventional no-stick finish.

Cooking Guide

Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven Temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking Time** (Minutes)
Angel Food Cake	350	28–50
Biscuits	350–375	8–16
Muffins	375–400	17–23
Cookies	325–350	7–18
Cupcakes	325–375	15–20
Brownies	325–350	25–35
Layer Cakes	325–350	20–30
Pound Cake	325	40–60
Fresh Pies	375–425	35–50
Nut Bread	350	45–55

Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking time** (Hours)
Whole Chicken (4 lbs to 5 lbs)	375	1½–1¾
Whole Chicken (Over 5 lbs)	375	1¾–2
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	325	3½–4
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	325	4–4½
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	325	5½
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	325	5½–7
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	325	7–8½
Duck (3 lbs to 5 lbs)	325	1½–2

Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven Temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking time** (Minutes per pound)
Beef Roast (Rare)	325	20–25
Beef Roast (Medium)	325	26–30
Beef Roast (Well)	325	33–35
Rolled Roast (Rare)	325	32–36
Rolled Roast (Medium)	325	36–40
Rolled Roast (Well)	325	43–45
Fresh Whole Ham	325	22–28
Pork Loin	325	35–40
Pork Shoulder, Butt	325	40–45
Pork Picnic Shoulder	325	35–40
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	350	30–35

Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Thickness** (Doneness)	**Rack position** (1=Highest 5=Lowest)	**Cooking time** (Minutes)
Beef Steak	1" (med.)	3	14–16
Beef Steak	1" (well)	3	23
Beef Steak	1½" (med.)	3	23–28
Beef Steak	1½" (well)	3	33
Beef ground	(¾"–1")	4	12–17
Fish Fillets and Steaks		4	15–20
Pork Chops or Steak	1"	3	15–16
Pork Chops or Steak	1½"	3	23–28
Bacon		4	12–17
Ham Slice (pre-cooked)	½"	3	20–25
Ham Slice (pre-cooked)	1"	3	25–30

Care and Cleaning

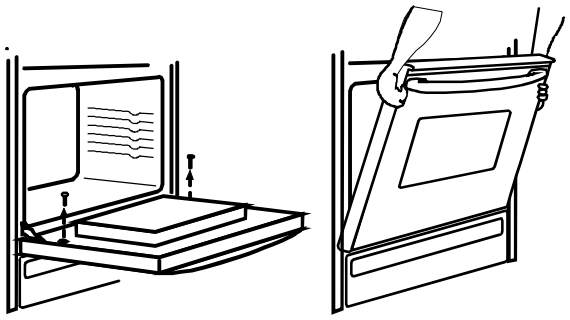
Removing Oven Door

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care.

- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Avoid placing hands in hinge area when door is removed. Hinge can snap closed and pinch hands.
- Do not scratch or chip glass, or twist door. Glass may break suddenly.
- Replace door glass if damaged.
- Do not lift door by handle.

1. Open door fully.
2. Remove screws.
   - Oven doors are attached with a screw on each side of lower oven door.
3. Close door to first stop, grasp door firmly on each side, and lift upward until door is off hinges.
   - Do not lift door by handle. Glass or handle can break.
   - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



Removing Oven Door

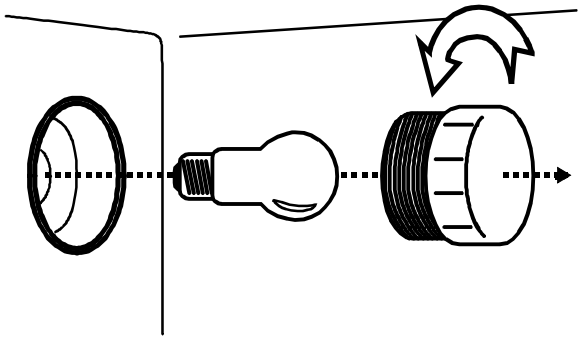
Replacing Oven Light

⚠ WARNING

To avoid risk of burns or electrical shock, disconnect electrical supply to oven before changing light bulb.

- Before replacing light bulb make sure bulb is cool.
- Wear protective gloves.
- Do not operate oven without bulb and cover in place.

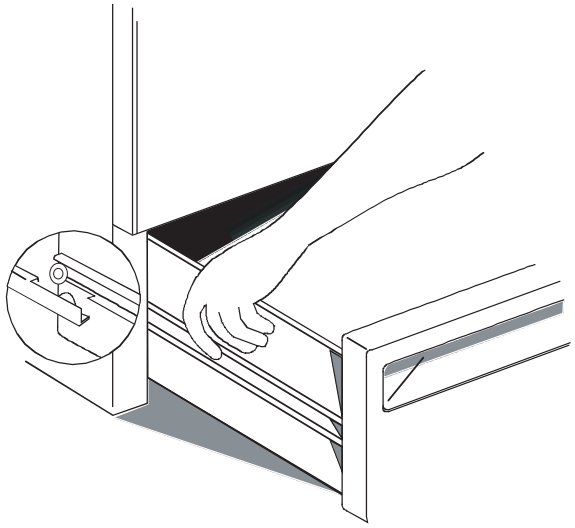
1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven door if desired.
3. Unscrew light bulb cover (counterclockwise) located in rear of oven cavity. Then turn light bulb counterclockwise to remove.
4. Replace light bulb with 120-volt, 40-watt appliance bulb.
   - Do not overtighten bulb or it may be difficult to remove later.
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.



Replacing Oven Light

Removing Storage Drawer

1. Slide drawer out until it stops.
2. Grasp drawer sides near back of drawer.
3. Lift up and out while being careful to avoid bending the drawer rollers.
   - Reverse to reinstall.



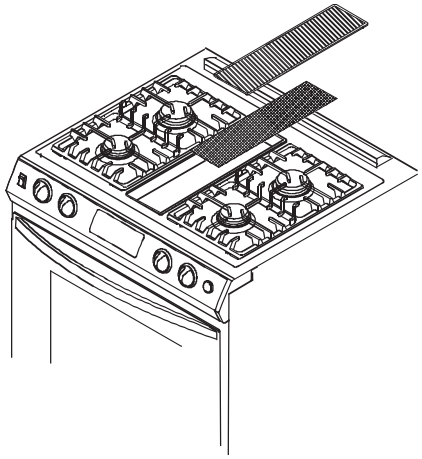
Removing Storage Drawer

Removing Vent Filter

1. Lift filter cover to remove vent filter.
   - Duct filter lifts out of vent.
2. Clean and reinstall filter and vent cover.

⚠ WARNING

To avoid risk of smoke damage or fire, do not operate range without filter.



Removing Vent Filter

Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Burner caps and grates	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent cleaning with soap and water, and non-abrasive pad prolongs time between deep cleanings. Be sure to dry thoroughly.
Hard to clean burner caps and grates	½ Cup Ammonia	Place burner caps and grates in plastic bag with ½ cup ammonia. Do not pour ammonia into bag. Ammonia must remain in cup. To avoid rust, do not soak grates in ammonia. Close bag tightly and leave grates and caps overnight. Before bag is opened turn face away to avoid breathing or eye contact with fumes. Remove burner caps and grates from bag and rinse. Clean according to instructions above.
Oven burner		Do not clean. Any soil will burn off while cooking.
Broiler pan and grid	Soap and a non-abrasive plastic scouring pad	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash or scour if necessary. Rinse and dry. The broiler pan and grid may also be cleaned in the dishwasher.
Control knobs	Mild soap and water	Pull off knobs. Wash gently but do not soak. Dry and return controls to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on shaft.
Oven door	Soap and water	Clean the inside and outside of the door with warm soapy water. <u>Braided Oven Door Gasket</u> Do not clean the braided oven door gasket. Gasket should not be moved while cleaning. Avoid getting any cleaning materials on gasket.
Outside finish	Soap and water	Wash all surfaces with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. If knobs are removed, do not allow water to run down inside surface while cleaning.
Interior oven surfaces	Soap and water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water prolongs time between thorough cleanings. Be sure to rinse thoroughly. For baked on soil, use a cream cleaner or non-scratch powder. Never use commercial oven cleaner, strong abrasives, or steel wool. Do not line with foil.

Oven racks	Soap and water	Clean with warm soapy water. For heavy soil, clean by sprinkling baking soda and vinegar on rack. Wipe with non-abrasive pad. Rinse thoroughly Hard to Clean Racks Place racks in plastic bag with ½ cup ammonia. Do not pour ammonia into bag. Ammonia must remain in cup. To avoid rust, do not soak racks in ammonia. Close bag tightly overnight. Before bag is opened turn face away to avoid breathing or eye contact with fumes. Remove racks from bag and rinse. Clean according to instructions above.
Fan cover and filter	Soap and water, or dishwasher	Fan must be off before removing filter cover. Clean filter and cover with damp cloth and soapy water. To remove grease and dried on soil, soak before cleaning. Rinse and dry after cleaning. Filter and filter cover can be cleaned in dishwasher. Always replace filter and cover before operating range.
Grill and griddle	Dishwasher or Soap and a Non-abrasive Plastic Scouring Pad	Clean in the dishwasher or with damp cloth and soapy water. If necessary, clean with nonabrasive cleaners or pads. Rinse and dry.
Module pan and grease shield	Soap and water, or dishwasher	Clean with nylon brush, plastic scrub pad, or damp cloth and soapy water.

Before Calling for Service

Problem	Check
Surface burner does not ignite.	Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds turn control knob to *OFF* position and follow directions for installing burner caps “Installing Cartridges” section. If burner still does not ignite in 4 seconds, contact an authorized servicer.
Oven does not heat.	Check electrical power supply to range.
Oven temperature is not accurate.	Store purchased oven thermometers do not measure oven temperature accurately. An accurate thermometer is necessary to calibrate oven. Check for blocked heat vents. Aluminum foil alters oven temperature. Oven bottom may not be in correctly. Oven thermostat capillary bulb in top part of oven cavity may be touching side of oven cavity or coated with food or cleaner. Clean or adjust clip to hold bulb away from oven wall. Change oven temperature through oven temperature knob. See “Adjusting Factory Set Baking Temperature” section page 25 for "USER" calibration procedure. Do not broil with the door open, this may cause control failures or control knobs to distort.
Oven cycles on and off.	This condition is normal when baking or roasting. To m aintain a temperature for baking, oven cycles on and off. T he temperature may vary up to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.
The oven smokes the first few times it is turned on.	Minor smoking is normal first few times oven is used. Performing a self-clean cycle should eliminate further smoking.
Rangetop is warm during use.	Normal condition. Area between front and rear burners can be hot during use.
Pan rocks on grate	Check to see if pan is flat. See “Cooking Utensils” section.
Range beeps and shows a “F-code” in display.	Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows a “F-code” in display when there is a problem. When electronic range control signals a problem, follow steps listed below. 1. Record “F-code” shown. 2. Press OVEN CANCEL pad or disconnect electrical supply. • Disconnecting electrical supply eliminates “F-code”. If failure continues, contact an authorized servicer.
Oven light does not work.	Check for loose bulb. Check for burned out bulb; replace with 40-watt appliance bulb.
Surface burner flame not uniform around burner cap.	Normal appearance see pages 19, 17.
Surface burner flame color different than previously owned unit.	Normal appearance see pages 19, 17. Shutters out of adjustment see pages 19, 17.
Smoke control grill flame goes out.	Flame extinguished by ceiling fans, opening and closing of doors, etc. See page 18 for low flame adjustment.
Surface burners work while oven burners do not.	Valve located on regulator inadvertently cut off during installation. See page 13. Contact installer.
Paint on grate is chipping off.	That burners are not left on for extended periods of time without cookware see page 27.

Warranty

Amana® COOKING PRODUCTS (excluding wall ovens)

FULL ONE YEAR WARRANTY
LIMITED SECOND YEAR WARRANTY ON ALL PARTS
LIMITED THIRD THRU FIFTH YEAR WARRANTY ON GLASS/CERAMIC TOP, ELECTRIC SURFACE ELEMENTS, OR GAS SURFACE BURNERS

FIRST YEAR
Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana, Iowa) which proves to be defective as to workmanship or materials.

SECOND YEAR
Amana Appliances will provide replacement part, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR
Amana Appliances will provide replacement glass/ceramic cooktop, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR
Amana Appliances will provide replacement electric surface elements or gas surface burners, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

OWNER'S RESPONSIBILITIES:
- Provide any defective part to an authorized Amana® servicer.
- Provide proof of purchase.
- Provide normal care and maintenance, including cleaning as instructed in owner's manual.
- Replace owner replaceable items where directions appear in the owner's manual.
- Make product accessible for service.
- Pay for premium service costs for service outside servicer's normal business hours.
- Pay for service calls related to product installation and customer education.
- Pay for servicer's labor and travel expenses under limited warranty provisions.

ITEMS NOT COVERED:
- Normal product maintenance and cleaning.
- Light bulbs.
- Damages which occur in shipment.
- General rebuilding or refurbishing that is not a legitimate warranty repair.
- Failures caused by:
  - Unauthorized service.
  - Grease or other material buildup due to improper cleaning or maintenance.
  - Accidental or intentional damage.
  - Connection to an improper gas or power supply.
  - Acts of God.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

WARRANTY LIMITATIONS:
- Begins at date of original purchase.
- Product used on a commercial, rental, or leased basis are not covered by this warranty.
- Applies to product used within the United States or in Canada if product has appropriate agency listing when shipped from the factory.
- Service must be performed by an authorized Amana® servicer.
- Adjustments covered during first year only.

WARRANTY IS VOID IF:
- Serial plate is defaced.
- Product is altered by user.
- Product is not installed or used according to manufacturer's instructions.

IN NO EVENT SHALL AMANA APPLIANCES BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES*
*This warranty gives you specific legal rights and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion may not apply to you.

For answers to questions regarding the above or to locate an authorized Amana® servicer, contact:

Amana Appliances
2800 220th Trail
Amana, Iowa 52204
U.S.A.
1-800-843-0304 inside U.S.A.
1-319-622-5511 outside U.S.A.

Quick Reference Instructions

Read “IMPORTANT SAFETY INFORMATION” before using “Quick Reference Instructions”. If there are unanswered questions, see detailed sections of this manual.

Setting Clock
1. Press CLOCK pad.
2. Turn TIME/TEMP SET knob until correct time of day is displayed.
3. Press CANCEL pad.

Setting Minute Timer
1. Press TIMER ON/OFF pad.
2. Turn TIME/TEMP SET knob until desired amount of time is displayed. Timer can be set from 5 seconds to 9 hours and 55 minutes.

Canceling Minute Timer

Press and hold the TIMER ON/OFF pad for 3 seconds.
- When canceling minute timer do not press OVEN CANCEL pad. Pressing OVEN CANCEL pad cancels cooking function.

Baking
1. Press BAKE pad.
2. Turn TIME/TEMP SET knob until desired temperature is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Timed Baking
1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Turn TIME/TEMP SET knob until cooking time is displayed.
4. Press BAKE pad.
5. Turn TIME/TEMP SET knob until desired temperature is displayed.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Baking
1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
3. Turn TIME/TEMP SET knob until desired temperature is displayed.
4. Press STOP TIME pad.
5. Turn TIME/TEMP SET knob until desired stop time displays.
6. Press COOK TIME pad.
7. Turn TIME/TEMP SET knob until desired cooking time displays.
   - Electronic range control calculates start time.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Broiling
1. Center food on broiling grid and pan, and place in oven.
2. Push BROIL pad.
3. Turn TIME/TEMP SET knob to set HI or Lo broil.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Self-cleaning
1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Move Self-clean latch lever to right side to lock door.
3. Press CLEAN pad.

Delayed Self-clean Cycle
1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Move Self-clean latch lever to right side to lock door.
3. Press CLEAN pad.
4. Press STOP TIME pad.
5. Turn TIME/TEMP SET knob until desired stopping time appears in display.

Interrupt Self-Clean Cycle
1. Press OVEN CANCEL pad.
2. After oven has cooled to a safe temperature, door latch can be opened.

Table des matières

Identification du modèle 39
Pièces et accessoires 39
Service après-vente 39
Plan de service après-vente prolongé Asure[MC] 39
Renseignements de sécurité importants 40
Installation 43
Emballage 43
Ouverture de l'armoire 43
Dégagements minimums par rapport aux surfaces combustibles 44
Installation des moulures latérales 44
Alimentation en électricité 45
Dégagement pour la prise 45
Emplacement du raccordement au gaz 45
Pression de l'alimentation en gaz 46
Type de conduites nécessaires 46
Emplacement de la conduite 46
Longueur des conduites 47
Raccord des conduites 49
Alimentation en gaz 50
Emplacement du détendeur 50
Raccordement au gaz
Vérification des fuites de gaz 51
Obstruction des ouvertures 52
Pose de la patte de stabilisation 52
Mise de niveau de la cuisinière 53
Retrait et remise en place de la cuisinière 53
Test et réglage de la flamme du brûleur et du gril 53
Cartouches 54
Caractéristiques des cartouches 54
Installation des cartouches 54
Retrait des cartouches 56
Réglage de la hauteur de la flamme à feu doux 56
Test et réglage des caractéristiques de la flamme du brûleur 57
Allumage du brûleur de la surface de cuisson sans électricité 57
Caractéristiques 58
Fonctionnement 61
Mise à l'heure de l'horloge 61
Réglage de la minuterie 61
Préparation à la cuisson 61
Cuisson 62
Cuisson minutée 62
Cuisson retardée 63
Réglage du thermostat 63
Cuisson sur le gril 63
Préparation pour l'autonettoyage et l'autonettoyage retardé 64
Autonettoyage 64
Autonettoyage retardé 64
Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson 65
Plats de cuisson 66
Module de grille de contrôle de la fumée[MC] et gril électrique 67
Guide de cuisson 68
Nettoyage et entretien 70
Retrait de la porte du four 70
Remplacement de l'ampoule du four 70
Retrait du tiroir de rangement 71
Retrait du filtre du ventilateur 71
Nettoyage 72
AVANT D'APPELER LE SERVICE DE DÉPANNAGE 74
Garantie 75
Instructions de référence rapide 76

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte manquerait, appeler le service à la clientèle (« Consumer Affairs Department ») au 1-800-843-0304 pour les États-Unis ou au 1-319-622-5511 en dehors des États-Unis. Lors de tout contact avec Amana, fournir les renseignements sur l'appareil, indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve sur le bâti du four. Noter les renseignements ci-dessous :

Numéro du modèle : _____

Numéro de fabrication : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom et adresse du détaillant : _____

_____

_____

Économisez temps et argent
Si quelque chose semble anormal
VEUILLEZ VÉRIFIER AVANT DE *CONTACTER UN RÉPARATEUR* page 74.

Pièces et accessoires

Des pièces de rechange et accessoires supplémentaires (ex., clayettes de réfrigérateur, égouttoirs ou modules de plaque de cuisson) peuvent être commandés par téléphone. Pour obtenir un accessoire Amana, appeler le 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et le 1-319-622-5511 de l'étranger

Service après-vente

Garder une copie de la facture pour référence ultérieure ou en cas d'utilisation de la garantie. Pour toutes questions ou pour localiser un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) pour les États-Unis ou le 1-319-622-5511 hors des États-Unis. Toute prestation de garantie doit être effectuée par un réparateur agréé. Amana recommande également de contacter un réparateur agréé même lorsque la garantie vient à expiration.

Plan de service après-vente prolongé Asure[MC]

Amana offre un plan de protection à long terme pour cette cuisinière. Le plan de service après-vente prolongé Asure[MC] a été créé pour compléter la solide garantie qui couvre votre appareil. Le plan couvre les pièces détachées, la main-d'oeuvre et les frais de transport. Appeler le 1-800-528-2682 pour obtenir tous renseignements.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

⚠ MISE EN GARDE

Pour réduire le risque de renversement de l'appareil, il doit être fixé au moyen d'un ou de plusieurs support(s) anti-basculants. Pour s'assurer que le support a été installé correctement, enlever le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière avec une lampe de poche. Le ou les supports doivent être introduits dans le coin arrière de la cuisinière.

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENVERSER
- DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER

- INSTALLER LE OU LES SUPPORTS ANTI-BASCULANTS EMBALLÉ(S) AVEC LA CUISINIÈRE
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter décès, blessures ou dégâts matériels, suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.
- QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ
  - Ne pas allumer d'appareil.
  - Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
  - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
  - S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- La mise en service et les réparations doivent toujours être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréés ou encore un fournisseur de gaz.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter toute blessure, ne jamais s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur la porte du four ni le tiroir de rangement.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter les blessures ou les dégâts matériels causés par la fumée ou un incendie, ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que la cuisinière soit correctement mise à la terre et toujours la débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter les blessures ou les dégâts matériels causés par la fumée ou un incendie, ne pas utiliser le gril ou la plaque chauffante si le ventilateur n'est pas en marche. Dans le cas improbable où ce dernier ne fonctionnerait pas convenablement, contacter un technicien de service agréé.

⚠ ATTENTION

NE PAS TOUCHER AUX SURFACES SE TROUVANT À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON — Les surfaces se trouvant à proximité des brûleurs de la surface de cuisson peuvent devenir chaudes et causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne pas toucher ou laisser de linge ou autre tissu inflammable entrer en contact avec les brûleurs de la surface de cuisson ou toute surface à proximité, notamment le dessus de la cuisinière et le dosseret, avant qu'ils aient refroidi.

⚠ ATTENTION

NE PAS TOUCHER AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR — Les surfaces intérieures du four peuvent devenir chaudes et causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne pas toucher ou laisser de linge ou autre tissu inflammable entrer en contact avec les surfaces intérieures du four avant qu'elles aient refroidi. D'autres surfaces de la cuisinière peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures dont la porte du four et la hotte de ventilation du four sous le dosseret.

⚠ ATTENTION

Ce four contient ou produit une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, ou qui sont reconnues dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que ce four soit mis en service, utilisé et entretenu suivant les indications de ce manuel.

⚠ ATTENTION

Pour éviter des brûlures graves ou autres blessures, ne pas ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la plaque de cuisson ou derrière celle-ci. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pour atteindre des objets peuvent se blesser gravement.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout problème d'allumage, ne pas obstruer la combustion ni les conduits d'aération.

TOUS APPAREILS

1. Mise en service correcte : veiller à ce que l'appareil soit correctement mis en service et relié à la terre par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
3. Ne pas laisser les enfants seuls : ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où l'appareil est en service. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ni de se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
4. Porter des vêtements protecteurs : ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
5. Réparations par l'utilisateur : ne pas réparer ni changer de pièces autres que celles indiquées spécifiquement dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
6. Rangement sur l'appareil ou dans le four : ne jamais ranger de produits inflammables dans le four ni à proximité des brûleurs.
7. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des corps gras en combustion. Étouffer l'incendie ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
8. Utiliser des poignées sèches uniquement : une poignée humide ou mouillée peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas permettre le contact de la poignée avec les brûleurs. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

SURFACES DE CUISSON

1. Utiliser la taille de casserole ou de poêlon appropriée. L'appareil est muni d'une ou de plusieurs surfaces de cuisson de différentes tailles. Utiliser des ustensiles pourvus d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct, et peut mettre le feu aux vêtements. L'utilisation d'ustensiles trop grands a pour effet de concentrer la chaleur sur la surface de cuisson et cela peut endommager la cuisinière. Un rapport convenable entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de l'appareil.
2. Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance. Le débordement cause de la fumée et les renversements graisseux pourraient prendre feu.
3. S'assurer que les cuvettes de propreté et les lèchefrites sont en place. L'absence de celles-ci pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composantes situés en dessous.
4. Revêtement de protection. Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les lèchefrites ou le fond du four. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque d'incendie.
5. Les ustensiles de cuisine émaillés. Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence, ou d'ustensiles émaillés conviennent à ce genre de cuisinière, et ne se briseront pas dû au changement soudain de température.
6. Tourner les poignées d'ustensiles vers l'intérieur et ne pas les laisser s'étendre sur les surfaces de cuisson adjacentes. Afin de réduire le risque de brûlures, le brûlage de matières inflammables et le renversement dus à un contact involontaire avec l'ustensile, toujours placer la poignée d'un ustensile de façon à ce qu'elle se trouve vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.

FOURS

1. Ouvrir la porte avec soin. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer des aliments.
2. Ne pas chauffer des récipients de nourriture qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
3. Garder les conduits de ventilation non obstrués.
4. Installation des grilles—Toujours placer les grilles du four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille est retirée alors que le four est chaud, ne pas laisser la poignée venir en contact avec l'élément de cuisson.

FOURS AUTONETTOYANTS

1. Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas le frotter, l'endommager, ou le déplacer.
2. Ne pas utiliser de nettoyants à four. N'utiliser aucun nettoyant à four du commerce et aucune couche de protection dans ou autour d'une pièce de revêtement.
3. Ne nettoyer que les pièces figurant dans le manuel.
4. Avant d'effectuer l'autonettoyage du four. Enlevez le gril lèchefrite ainsi que les autres ustensiles.
5. Retirer tous les articles se trouvant sur le dessus et le dosseret de la cuisinière.

HOTTES DE VENTILATION

1. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation. Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.
2. Si des aliments sont flambés sous la hotte, arrêter le ventilateur.

En cas d'incendie

Les incendies peuvent se produire à cause de dépassement du temps de cuisson ou de la présence d'excès de graisse. Même si un incendie est peu probable, s'il s'en produit un, procéder de la façon suivante :

Feu d'élément de surface

1. Étouffer le feu avec un couvercle ininflammable ou du bicarbonate de soude, ou utiliser un extincteur de classe ABC ou de classe BC. Ne pas utiliser d'eau, de sel ni de farine.
2. Dès qu'il est sécuritaire de le faire, tourner le bouton de commande des éléments de surface pour les fermer. Couper l'alimentation au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles, et l'alimentation en gaz.

Feux de four

1. Lorsque de la fumée s'échappe du four, ne pas ouvrir la porte.
2. Appuyer sur la touche *OVEN CANCEL* (éteindre le four) pour éteindre le four.
3. Comme précaution supplémentaire, couper le courant au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles, et l'alimentation en gaz.
4. Allumer le ventilateur pour dissiper la fumée.
5. Laisser la nourriture et la graisse se consumer dans le four.
6. Si la fumée et le feu persistent, appeler les pompiers.
7. Si les composants sont endommagés, appeler le service de réparations avant d'utiliser la cuisinière.

Précautions

- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la surface supérieure de la cuisinière, toujours utiliser des ustensiles.
- Ne pas mélanger les produits nettoyants. Les mélanges chimiques peuvent interagir de façon désagréable et produire des résultats dangereux.
- Ne pas placer d'articles en plastique sur les endroits chauds réservés à la cuisson. Ils pourraient coller et fondre.
- Ne pas faire glisser les objets de métal rugueux sur la surface de la cuisinière. Les égratignures et les marques métalliques pourraient en résulter.
- Ne pas laisser chauffer du gras à moins de demeurer près de la cuisinière. Celui-ci peut mettre le feu s'il est surchauffé en se répandant sur les surfaces chaudes.
- Ne pas laisser les ustensiles bouillir à sec, ce qui pourrait endommager la surface de cuisson ainsi que les casseroles et poêlons.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme planche à découper.
- Ne pas utiliser la cuisinière comme comptoir ou espace de rangement.

Allumage retardé

Brûleurs

Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, tourner le bouton de commande à la position « *OFF* » (arrêt) et suivre les directives de la rubrique « Installation des cartouches » pour installer les couvre-brûleurs. Essayer d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

Flamme du brûleur de cuisson

Ne pas attendre plus de 40 à 60 secondes avant que le brûleur s'allume et que la chaleur soit ressentie. Pour vérifier la présence de chaleur, ouvrir la porte du four au premier butoir et placer la main au-dessus de la porte du four. Si aucune chaleur n'est ressentie, appuyer sur *OVEN CANCEL* pour éteindre le four. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

⚠ MISE EN GARDE

Il peut se produire dans votre système une fuite de gaz créant une situation dangereuse. Il n'est pas toujours possible de détecteur les fuites de gaz à l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et la pose d'un détecteur de gaz homologué UL. Poser et utiliser l'appareil conformément aux indications du fabricant.

Installation

Emballage

Enlever les matériaux utilisés pour l'emballage de la cuisinière. Les résidus de rubans adhésifs peuvent être enlevés au moyen d'un linge doux imbibé d'alcool. Les conduites se trouvent dans le tiroir de rangement de la cuisinière et l'ouverture du four.

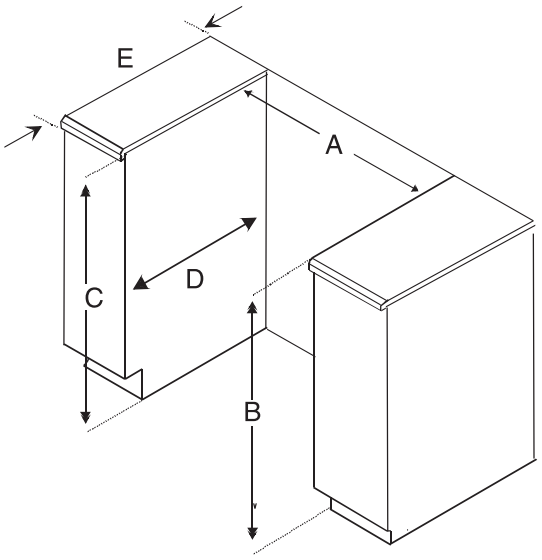
Enlevez tout le plastique protecteur et tous résidus sur l'acier inoxydable. Tout ce qui serait laissé sur l'appareil pourrait entraîner des taches.

Ouverture de l'armoire

Préparer l'ouverture de l'armoire en fonction des dimensions indiquées. La cuisinière dépasse l'armoire lorsqu'elle est installée.

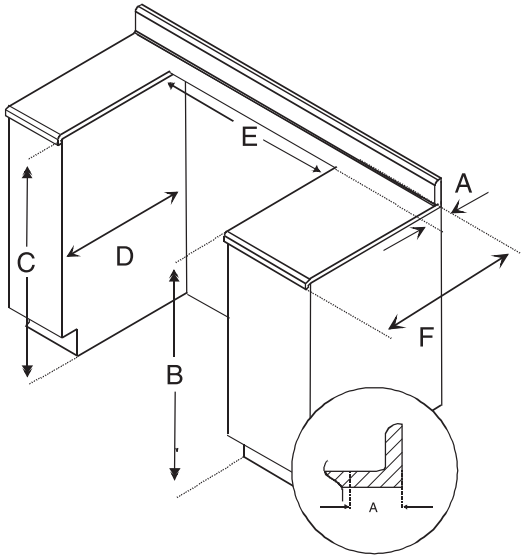
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, ne pas utiliser les meubles de rangement situés au-dessus de la cuisinière. Si le meuble de rangement est nécessaire, on peut réduire les risques en installant une hotte de cuisinière qui avance horizontalement sur une distance de 5 po (12 cm) au-delà du fond du meuble de rangement.



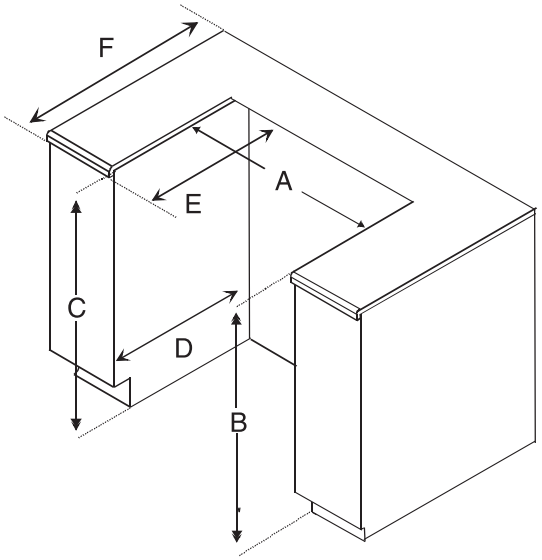
A—30 1/8 po à 30 1/4 po (76,5 à 76,8 cm)
B—36 po (91,4 cm) standard
C—35 po (88,9 cm) standard
D—24 po (61 cm) standard
E—25 po (63,5 cm) standard

Armoire et dessus de comptoir standard saus dosseret



A—1 3/4 po (4,45 cm) minimum
B—36 po (91,4 cm) standard
C—35 po (88,9 cm) standard
D—24 po (61 cm) standard
E—30 1/8 po à 30 1/4 po (76,5 à 76,8 cm)
F—25 po (63,5 cm) standard

Armoire et dessus de comptoir standard avec dosseret



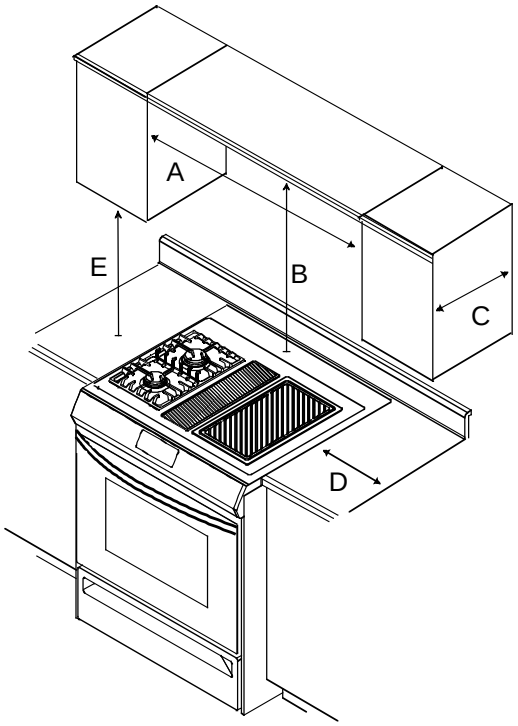
A—30 1/8 po à 30 1/4 po (76,5 à 76,8 cm)
B—36 po (91,4 cm) standard
C—35 po (88,9 cm) standard
D—24 po (61 cm) standard
E—23,5 po (60 cm)
F—25 po (63,5 cm) minimum

Cabinet et dessus de comptoir standard dans un îlot

Dégagements minimums par rapport aux surfaces combustibles

Préparer l'ouverture de l'armoire selon les dimensions indiquées.

- Espace de dégagement minimum nul (0 pouce) par rapport à la paroi arrière.
- Espace de dégagement minimum de 3 pouces (7,6 cm) par rapport aux parois verticales droite ou gauche.
- Espace de dégagement minimum nul (0 pouce) de chaque côté par rapport au comptoir et à l'armoire.
- Minimum de 30 pouces (76,2 cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d'une armoire en bois ou en métal sans protection contre les incendies.
- Minimum de 24 pouces (61 cm) entre la surface de cuisson et une armoire en bois ou en métal présentant une protection contre les incendies placée au-dessus de la cuisinière. Le fond de l'armoire doit être protégé par du carton ignifuge d'un minimum de 1/4 po (0,63 cm) d'épaisseur couvert, au minimum, de tôle d'acier n° 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,038 cm) d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 po (0,061 cm) d'épaisseur ou de cuivre de 0,020 po (0,051 cm) d'épaisseur.



A—30 po (76,2 cm) minimum
B—30 po (76,2 cm) minimum sans protection/24 pouces (61 cm) avec protection
C—13 po (33 cm) maximum
D—3 po (7,6 cm) minimum (de chaque côté de la cuisinière)
E—18 pouces (45,7 cm) minimum

Dégagements minimums par rapport aux surfaces combustibles

Installation des moulures latérales

Il est possible d'installer des moulures latérales en option sur la cuisinière. Celles-ci doivent être installées au-dessus du niveau supérieur du comptoir et mises en place délicatement.

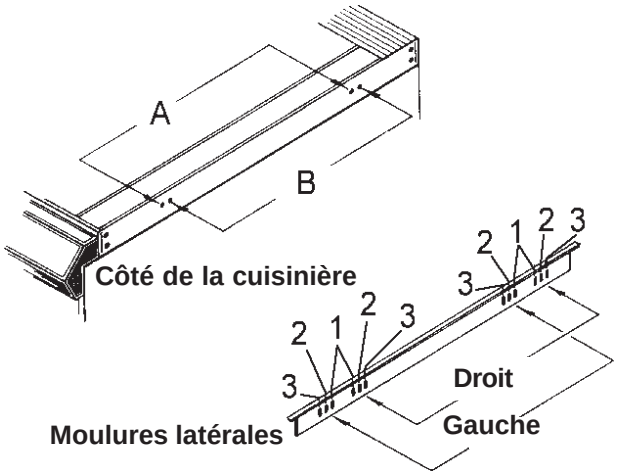
Les moulures latérales peuvent être installées de différentes façons en fonction de l'ouverture sur le dessus du comptoir, la structure de l'appareil et les caractéristiques de la cuisinière.

Debout avec dosseret

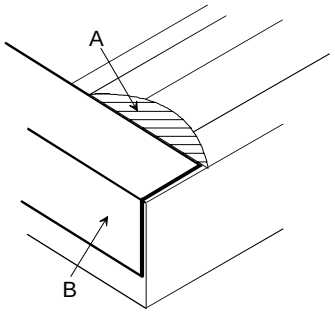
Pour installer les moulures au même niveau que l'avant du dessus du comptoir, utiliser les trous n° 3 des moulures et les trous « A » de la cuisinière. Les moulures ne dépassent pas la longueur totale de la surface de cuisson.

Installation facultative

Les trous « A » de la cuisinière permettent un réglage avant de 3/8 po (9 mm) supplémentaire. Les trous n° 1, 2 et 3 des moulures permettent un réglage de 1/2 po (13 mm). Les moulures peuvent être installées à l'endroit désiré à l'aide des trous percés.



Moulures latérales



A— Si le dessus de comptoir est arrondi, faire une encoche dans celui-ci pour y apposer les moulures.
B— Moulures latérales

Dessus de comptoir arrondi

Alimentation en électricité

⚠ MISE EN GARDE

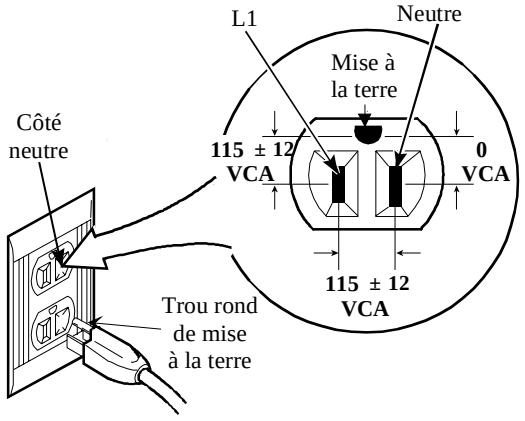
Pour éviter tout risque d'électrocution ou de dégâts matériels, ne pas couper ni enlever la troisième broche (terre) de la fiche. Un câble trifilaire relié à la terre doit être utilisé. Ne pas raccorder la cuisinière à la terre en la reliant au flexible de raccordement, à la tubulure ni à aucun autre élément de l'alimentation en gaz car cela pourrait provoquer un incendie, l'électrocution et/ou le fonctionnement inégal de la cuisinière.

La cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut, au « National Electrical Code » ANSI/NFPA n° 70, dernière édition.

Au Canada, les branchements doivent être conformes au Code canadien de l'électricité CSA C22.1. Tous les branchements doivent être conformes aux normes CSA Z240.6.1 pour les maisons mobiles.

Utiliser une prise murale dédiée à trois trous de 120 V et 60 Hz protégée par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisé 15 A. Un électricien qualifié devrait confirmer que la prise est correctement polarisée et reliée à la terre.

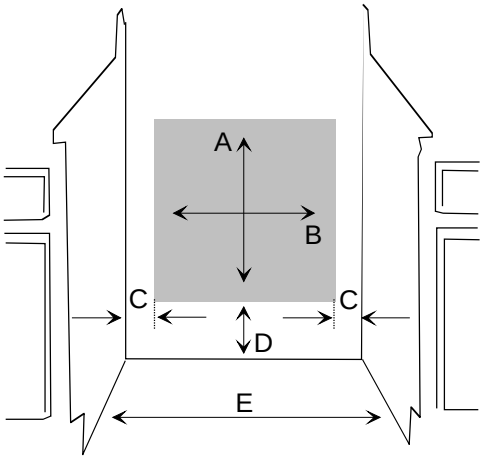
Si la prise est à deux trous, le propriétaire de la cuisinière doit la remplacer avant d'utiliser la cuisinière. Ne pas couper le cordon, ni utiliser un adaptateur sur la fiche ou une rallonge, ni enlever la fiche avec mise à la terre.



120 V, 60 Hz standard

Dégagement pour la prise

La prise doit se trouver dans la zone ombrée ci-dessous. Le raccordement à l'électricité ne doit pas faire obstacle avec le raccordement au gaz.

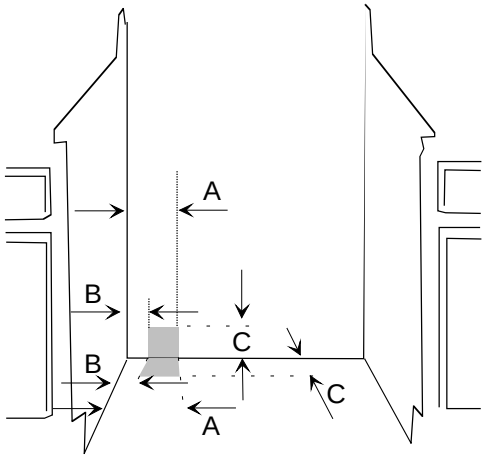


A—18 po (45,2 cm)
B—20 po (50,8 cm)
C—5 po (12,7 cm)
D—10 po (25,4 cm)
E—30¼ po (76,5 cm)

Emplacement de la prise

Emplacement du raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit se faire dans la zone ombrée. Le raccordement au gaz ne doit pas faire obstacle ni causer de problèmes avec le raccordement à l'électricité.



A—4 po (10,2 cm)
B—2 po (5 cm)
C—2 po (5 cm)

Emplacement du raccordement au gaz

Pression de l'alimentation en gaz

ATTENTION

Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l'alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 14 pouces (35,6 cm) de colonne d'eau.

- La cuisinière et le robinet d'arrêt individuel doivent être désolidarisés de l'alimentation en gaz pendant tout test de pression à une pression supérieure à $^1/_2$ lb/po^2 (3,5 kPa) (14 pouces (35,6 cm) de colonne d'eau).
- La cuisinière doit être coupée de l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt pendant tout test de pression à une pression égale ou inférieure à $^1/_2$ lb/po^2 (3,5 kPa) (14 pouces (35,6 cm) de colonne d'eau).
- La pression de gaz utilisée pour vérifier le réglage du détendeur doit être supérieure d'au moins 1 pouce de colonne d'eau à la pression de la tubulure indiquée sur l'étiquette signalétique.

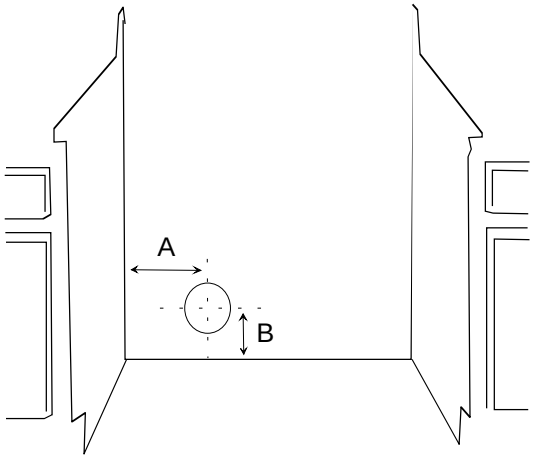
Type de conduites nécessaires

- Utiliser des conduites rondes en métal de 6 po (15 cm) de diamètre. Les installations sur îlot ou sur un comptoir en jetée doivent avoir une conduite de 3,25 X 10 po (8 x 25 cm).
- Afin d'obtenir une ventilation appropriée, la longueur de la conduite ne devrait pas dépasser 60 pi (18,5 m)
- La longueur des raccords coudés ne devrait pas être de plus de 50 % de la longueur totale de la conduite.
- Les conduites flexibles ne sont pas recommandées à cause de leur surface intérieure irrégulière. Si une conduite flexible est utilisée, un pied (30 cm) de conduite flexible est équivalent à deux pieds (60 cm) de conduite en métal. NE JAMAIS UTILISER UNE CONDUITE EN PLASTIQUE POUR SÉCHEUSE.
- Ne pas diriger la conduite d'aération dans un grenier ou un vide sanitaire. Toujours atteindre une sortie extérieure.
- Les coudes flexibles équivalent à deux fois le nombre de pieds de coudes en métal lisse.
- Ne jamais installer deux raccords coudés l'un à l'autre, car ils ne permettent pas une ventilation suffisante et une bonne circulation d'air.
- Sceller parfaitement les joints des conduites de ventilation avec du ruban adhésif pour conduites. Les ouvertures laissées dans les conduites permettent à la fumée et aux odeurs de s'infiltrer dans la maison.
- Afin d'obtenir le meilleur résultat, ne pas utiliser plus de trois raccords coudés de 90°.
- La conduite de transition de 6 po (15 cm) fournie doit être fixée mécaniquement à la sortie de ventilation. Fixer la conduite à l'aide des deux vis fournies.

Emplacement de la conduite

Mur arrière

1. Déterminer où se trouvent les montants du mur.
2. Mesurer et couper une ouverture pour installer le tambour de la conduite selon le diagramme ci-dessous. L'ouverture devrait avoir un diamètre de 6,125 po (16 cm).
3. Consulter la section *« Raccord des conduites murales »*.

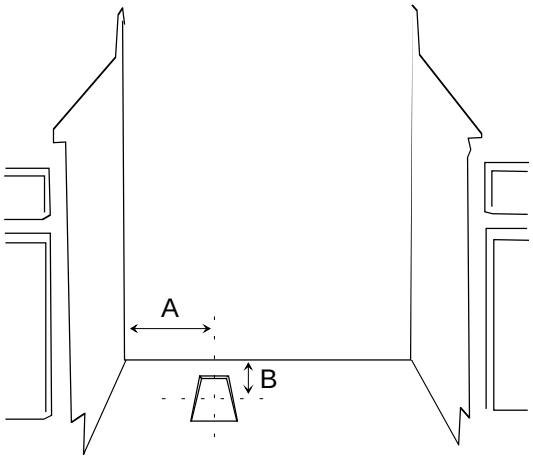


A—8 po (20,3 cm)
B—4$^5/_{16}$ po (11 cm)

Emplacement de la conduite dans le mur arrière

Plancher

1. Déterminer où se trouvent les solives du plancher.
2. Mesurer pour déterminer le centre de la conduite. Voir le diagramme ci-dessous.
3. Couper une ouverture pour la pièce qui s'installe dans le plancher, tel qu'illustré dans le diagramme ci-dessous. L'ouverture doit mesurer 7 1/4 po x 7 1/4 po (18,4 cm x 18,4 cm). Si l'ouverture n'est pas parfaitement alignée, le raccord de conduite ne se fera pas parfaitement.
4. Consulter la section *« Raccord des conduites ».*



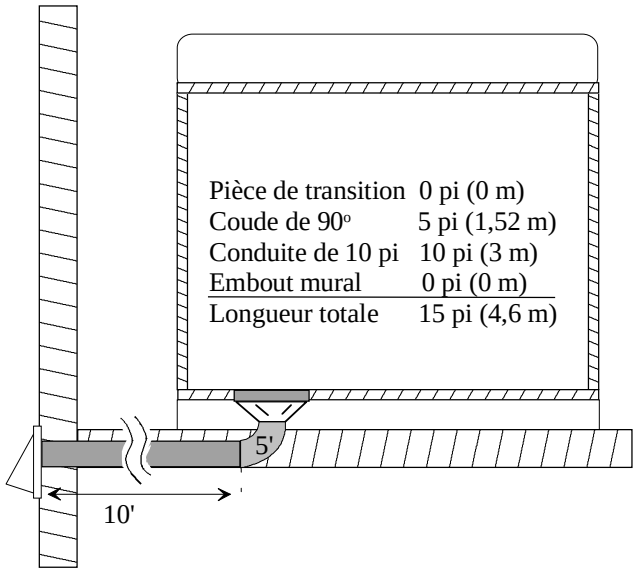
A—10 7/8 po (27,6 cm)
B—13 1/8 po (33,3 cm) pour une installation avec dessus de comptoir ou dosseret derrière la cuisinière. 11 5/8 po (29,5 cm) pour une installation sans dessus de comptoir ni dosseret derrière la cuisinière.

Emplacement de la conduite dans le plancher

Longueur des conduites

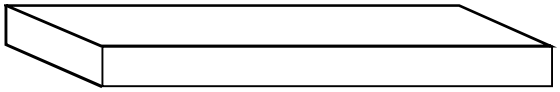
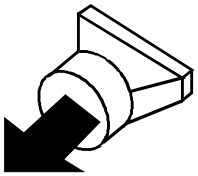
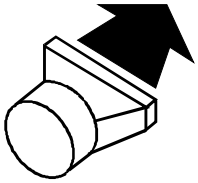
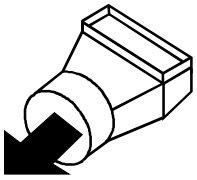
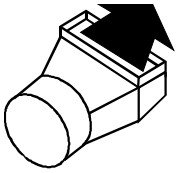
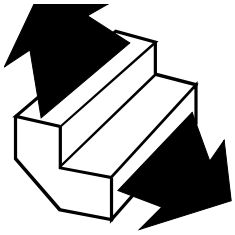
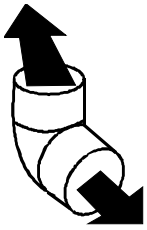
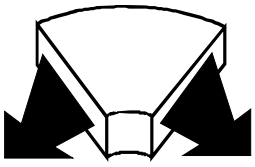
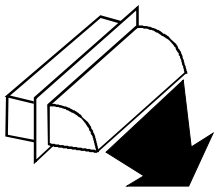
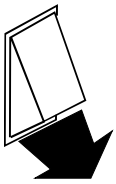
Les conduites sont conçues en fonction de la longueur maximum d'une conduite en métal droite. Pour assurer une circulation d'air adéquate, limiter la longueur des accessoires qui ne sont pas droits à 50 % de la longueur totale des conduites. La longueur maximale des conduites est de 60 pi (18,5 m) ou équivalent.

- Utiliser des *raccords équivalents,* comme ceux illustrés ci-dessous, pour calculer la longueur des conduites.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des conduites flexibles car cela peut créer un risque d'incendie. Si cela s'avère nécessaire de le faire, un pied de conduite flexible équivaut à deux pieds de conduite en métal lisse.



Exemple de longueur de conduite

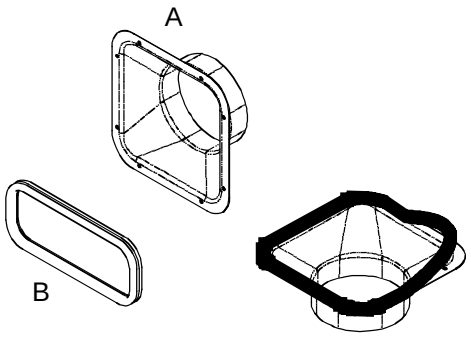
Raccords équivalents à la longueur des conduites

	1 pied (30 cm) de raccord de conduite de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 1 pi		
	1 pied de tuyau de 6 po (15,2 cm) = Équivalent de 1 pi		
	3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à une transition de 6 po (15,2 cm) = Équivalent de 4,5 pi (1,37 m)		6 po (15,2 cm) à une transition de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à 90° = Équivalent de 1 pi (30,4 cm)
	3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à une transition de 6 po (15,2 cm) à 90° = Équivalent de 5 pi (1,52 m)		6 po (15,2 cm) à une transition de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) à 90° = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	Raccord coudé à 90° de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 5 pi (1,52 m)		6 po (15,2 cm) coudé à 90° = Équivalent de 5 pi (1,52 m)
	Raccord coudé plat de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) = Équivalent de 12 pi (3,64 m)		6 po (15,2 cm) coudé à 45° = Équivalent de 2,5 pi (76 cm)
	Capuchon mural de 3,25 x 10 po (8,2 x 25,3 cm) (sans restriction) = Équivalent de 0 pi		Capuchon mural de 6 po (15,2 cm) (sans restriction) = Équivalent de 0 pi

Raccord des conduites

Plancher

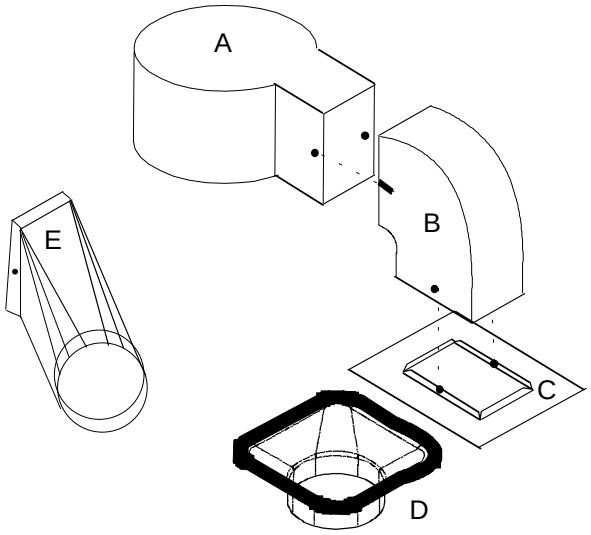
1. Fixer le joint d'étanchéité en caoutchouc autour du rebord de la pièce de transition.
   - Le côté plat du joint d'étanchéité en caoutchouc doit être sur le dessous de la pièce de transition. Voir la figure ci-dessous.



A— Pièce de transition
B— Joint d'étanchéité

Raccord de la conduite au plancher

2. Placer l'extrémité ronde de la pièce de transition dans le plancher. La fixer à l'aide des 8 vis fournies dans le nécessaire d'installation.
   - Soulever le rebord du joint d'étanchéité en caoutchouc pour installer les vis.
   - S'assurer que l'extrémité ronde du joint d'étanchéité en caoutchouc est sur le dessus.
3. Insérer la plaque de plancher dans la conduite coudée et la fixer au moyen de 2 vis fournies.
   - Serrer uniquement la vis avant.
   - Lorsqu'installé, le rebord large de la plaque de plancher doit être tourné vers l'arrière de la cuisinière.



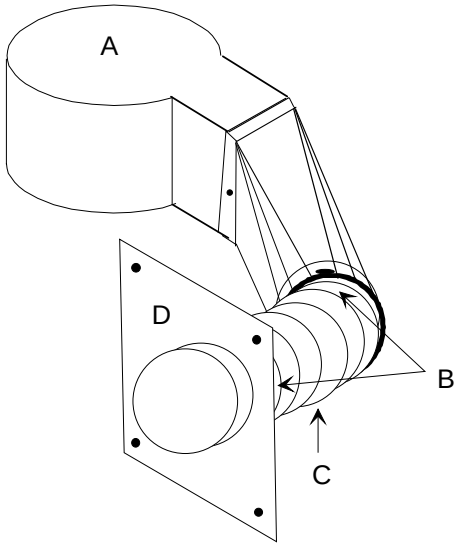
A—Ventilateur
B—Conduite coudée du plancher
C—Plaque de plancher
D—Pièce de transition et joint d'étanchéité
E—Pièce de transition du ventilateur

Insérer la plaque de plancher dans la conduite coudée et serrer

4. Retirer la pièce de transition du ventilateur.
5. Fixer la conduite coudée du plancher au ventilateur à l'aide des 2 vis fournies.
   - La conduite coudée du plancher doit être à l'intérieur du ventilateur.
6. Raccorder le bloc d'alimentation.
7. Mettre la cuisinière en place.
   - L'incliner légèrement tout en la poussant. Cela permet à la plaque de plancher de dégager le joint d'étanchéité.
   - S'assurer que la conduite coudée du plancher est directement au-dessus de la pièce de transition et du joint d'étanchéité.
   - Le joint d'étanchéité en caoutchouc permet de sceller la pièce de transition et la conduite coudée du plancher.

Mur arrière

1. Enlever la vis à l'avant de la transition du ventilateur séparant celle-ci du boîtier du ventilateur.
2. Placer le collier de serrage du tuyau autour de l'extrémité ronde de la transition du ventilateur et fixer la conduite flexible à celle-ci à l'aide du collier de serrage.



A—Pièce de transition et ventilateur
B—Collier de serrage du tuyau
C—Conduite flexible
D—Tambour

Raccord de la conduite arrière

3. Placer l'extrémité longue du tambour dans le mur et fixer le tambour à l'aide des quatre vis fournies, une dans chaque coin.
4. Placer le collier de serrage du tuyau autour de l'extrémité courte du tambour. Fixer l'extrémité opposée de la conduite flexible à l'extrémité courte du tambour à l'aide du collier de serrage du tuyau.
5. Raccorder l'alimentation.
6. Pousser doucement la cuisinière en position initiale. Éviter de pincer la pièce de transition ou la conduite flexible.
7. À l'aide de la vis-guide pour situer le trou à l'arrière du boîtier du ventilateur, placer la transition **à l'intérieur** du boîtier du ventilateur. Faire tourner la transition jusqu'à ce que le trou à l'avant du boîtier du ventilateur soit dans le même alignement. Fixer la transition avec la vis fournie.
8. Sceller tous les joints de la conduite avec du ruban à conduite.
9. Vérifier sous la cuisinière si le pied de nivellement est bien fixé au support anti-basculant.
10. Installer le tiroir de rangement.

Alimentation en gaz

Avant de raccorder cet appareil au gaz, s'assurer que l'installation est conforme aux codes locaux ou, à défaut, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1, dernière édition.

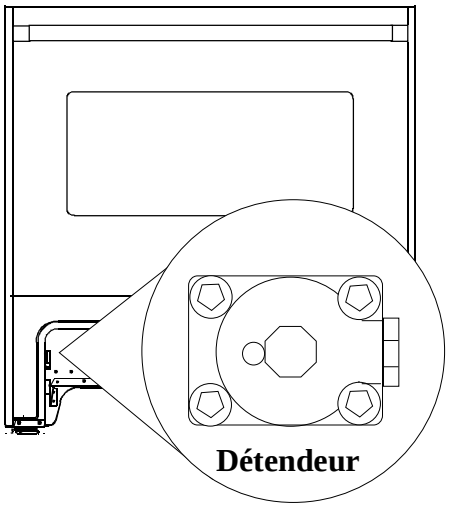
Lorsque l'installation est effectuée dans une maison mobile, elle doit être conforme aux normes CSA Z241.1 pour les maisons mobiles équipées de l'alimentation en gaz.

L'installation d'appareils électroménagers conçus pour les maisons (mobiles) pré-fabriquées doit être conforme aux Normes de sécurité et de construction des maisons pré-fabriquées, article 24CFR, paragraphe 3280, ou, lorsque cette norme ne s'applique pas, aux Normes d'installation des maisons pré-fabriquées, ANSI 225.1/NFPA 501A (dernière édition), ou aux codes locaux ou aux normes CAN/CSA-z240MH, « Maisons mobiles », et aux codes locaux si applicable.

L'installation d'appareils doit être effectuée conformément au Code des installations d'appareils ou d'équipement fonctionnant au gaz CANI-B149.1 ou B149.2, et/ou aux codes locaux. Chapitre 1 et/ou codes locaux.

Emplacement du détendeur

Enlever le tiroir de rangement et repérer le détendeur sous l'ouverture du four à l'arrière.



Emplacement du détendeur

Raccordement au gaz (gaz naturel uniquement)

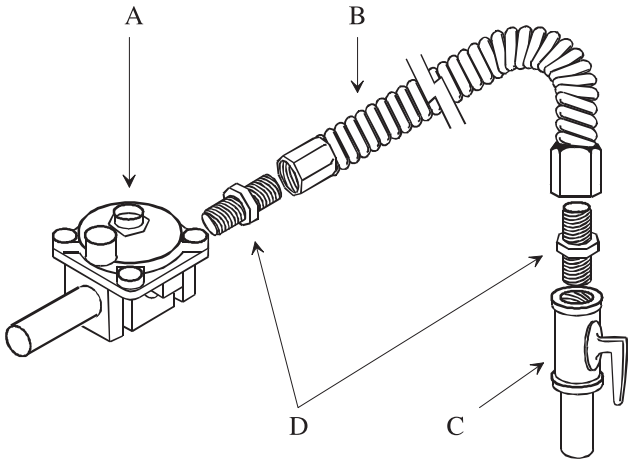
Raccorder le détendeur à l'alimentation en gaz à l'aide d'une tubulure ou d'un flexible de raccordement. (Consulter les codes locaux). Le détendeur fourni avec cette cuisinière est équipé d'une connexion femelle de ½ pouce NPT. Si un raccord est nécessaire, retirer le tiroir de rangement, pousser la cuisinière en place et installer le raccord.

- Un robinet d'arrêt, non fourni avec la cuisinière, doit être posé dans un endroit accessible à l'extérieur de la cuisinière.
- Utiliser de la pâte à joints sur le filetage de toutes les tubulures mâles.
- Utiliser uniquement le détendeur fourni.
- Ne pas trop serrer le raccord lors du raccordement du détendeur car celui-ci pourrait se trouver fêlé.
- Maintenir le détendeur en place à l'aide d'une clé lors de la pose des raccords.

⚠ MISE EN GARDE

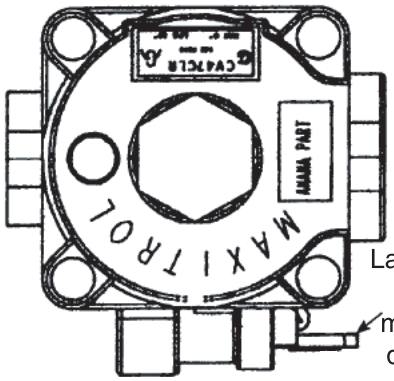
Afin d'éviter tous dégâts matériels ou blessures, utiliser uniquement un flexible de raccordement neuf homologué AGA/CGA.

- Ne pas utiliser un flexible de raccordement usagé.
- Ne pas réutiliser l'ancien flexible de raccordement après avoir déplacé la cuisinière.



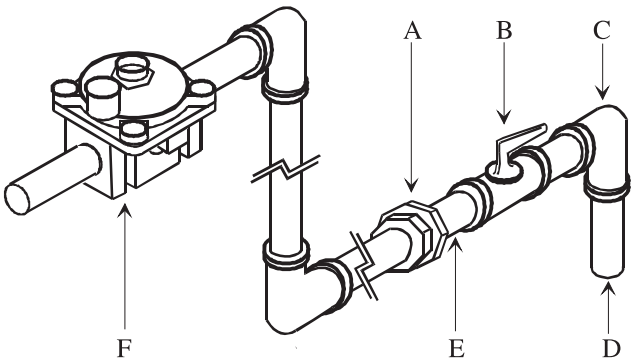
A—Détendeur
B—Flexible de raccordement
C—Robinet d'arrêt
D—Adaptateur

Raccordement flexible



S'assurer que la languette rouge RESTE en position OUVERTE ou Marche pendant l'installation.

Languette rouge montrée dans la position D'OUVERTURE.



A—Raccord
B—Robinet d'arrêt
C—Coude de réduction de 3/4 x 1/2 po (1,9 x 1,27 cm)
D—Tubulure d'arrivée de 3/4 po (1,9 cm)
E—Raccord fileté de 1/2 po (1,27 cm)
F—Détendeur

Raccordement du tuyau

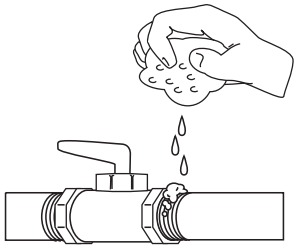
Vérification des fuites de gaz

Pour vérifier la présence de fuites de gaz, procéder selon les consignes du fabricant. Une fois le raccordement au gaz effectué, ouvrir le robinet d'arrêt et vérifier que les joints et raccords de la conduite de gaz et de la cuisinière ne présentent pas de fuites.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter tous dégâts ou blessures graves, ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette enflammée.

1. Mettre du savon sur le raccord.
   - S'il se forme des bulles, il y a une fuite.
2. S'il se forme des bulles, fermer l'arrivée de gaz.
3. S'il y a une fuite au niveau d'un joint installé en usine, le resserrer.
   - Si la fuite ne se trouve pas au niveau d'un joint installé en usine, le dévisser, mettre de la pâte à joint et serrer.
4. Revérifier que le raccord ne présente pas de fuite après avoir resserré le raccord.
   - Revérifier tout raccord qui aurait pu être desserré au cours du réglage précédent.



Vérification des fuites de gaz

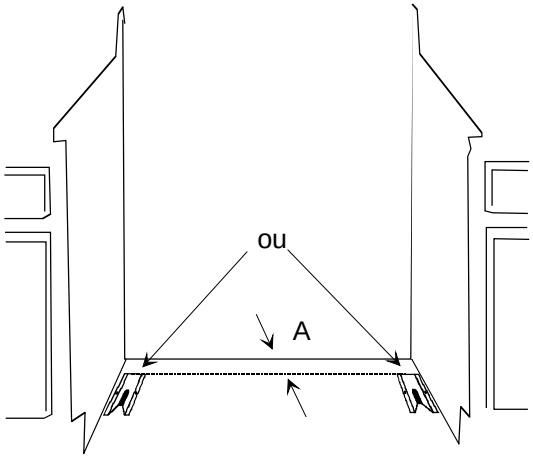
Obstruction des ouvertures

Les ouvertures pratiquées dans le mur, derrière la cuisinière, ou dans le plancher, sous la cuisinière, doivent être bouchées avant de la mettre en place.

Pose de la patte de stabilisation

Pour réduire les risques que la cuisinière ne bascule, la fixer en place à l'aide de pattes de stabilisation.

1. Mesurer (A) à partir du mur arrière du côté droit et du côté gauche de l'ouverture dans l'armoire. Marquer ces points sur le plancher et tirer un trait entre les deux.
   - Mesurer 3½ po (8,9 cm) lorsqu'installé avec un dosseret.
   - Mesurer 1¾ po (4,4 cm) lorsqu'installé sans dosseret.
   - Tirer une ligne verticale à partir de l'arrière de l'ouverture et mesurer 1½ po (3,8 cm) lorsqu'installé dans un îlot.
2. Positionner la patte de stabilisation.
   - Si la cuisinière est placée contre l'armoire, placer la patte de stabilisation de façon à ce que le bord intérieur soit sur le trait tiré et l'extrémité de la patte contre l'armoire.
   - Si la cuisinière n'est pas placée contre l'armoire, la mettre à son emplacement final. Tirer un trait le long du côté de la cuisinière, de l'avant vers l'arrière. Enlever la cuisinière. Placer la patte de stabilisation de façon à ce que le rebord arrière soit par-dessus la ligne tirée à partir du mur arrière et que le côté de la patte soit par-dessus la ligne tirée le long du côté de la cuisinière sur le plancher.
   - La patte de stabilisation peut être installée d'un côté comme de l'autre de la cuisinière.



Pose de la patte de stabilisation

3. Marquer l'emplacement des 2 trous de la patte de stabilisation.
4. Percer 2 trous.
   - Dans le cas de bois, utiliser une mèche de 3/32 po (0,24 cm).
   - Dans le cas de béton, utiliser une mèche à maçonnerie de 3/16 po (0,48 cm) et insérer des fixations en plastique.
5. Fixer la patte au plancher à l'aide des vis fournies. Pousser la cuisinière en place.
6. Enlever le tiroir de rangement ou le panneau de la cuisinière et confirmer que le pied réglable est bien inséré dans la patte de stabilisation.
   - Voir la rubrique «Retrait du tiroir de rangement» ou «Retrait du panneau».

Mise de niveau de la cuisinière

⚠ ATTENTION

Pour éviter d'endommager la porte du four, ne pas soulever ou déplacer la cuisinière au moyen de la poignée de porte du four car la vitre pourrait se briser.

Brancher la cuisinière et la pousser en place. Mettre la cuisinière soigneusement de niveau à l'aide des pieds de nivellement fournis. La cuisinière doit être mise de niveau pour que les aliments cuisent de façon uniforme.

- Placer un niveau sur le dessus de la grille du four ou le dessus de la cuisinière pendant la mise de niveau.
- Les pieds de nivellement doivent dépasser de ¼ po (6 mm) pour bien les fixer dans le support anti-basculant.

Retrait et remise en place de la cuisinière

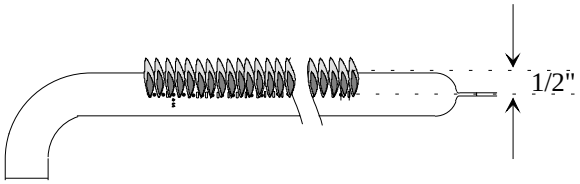
1. Débrancher l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz.
2. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
3. Débrancher le cordon d'alimentation et déplacer la cuisinière sur le côté.
4. Enlever la patte de stabilisation.
5. Poser la patte de stabilisation dans son nouvel emplacement en consultant la rubrique *« Pose de la patte de stabilisation ».*
6. Pour replacer la cuisinière, suivre les instructions dans la rubrique *« Installation »* de ce manuel.

Test et réglage de la flamme du brûleur et du gril

Allumer le brûleur du four et le gril. Pour connaître la procédure, voir les rubriques « Cuisson ordinaire » et « Cuisson sur le gril ». Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône bien défini d'environ ½ pouce (1,3 cm) de long. La flamme ne doit pas être jaune.

La flamme du brûleur ne doit pas être visible à travers la porte du four et ne doit pas se rendre jusque dans le four au-delà du fond amovible du four.

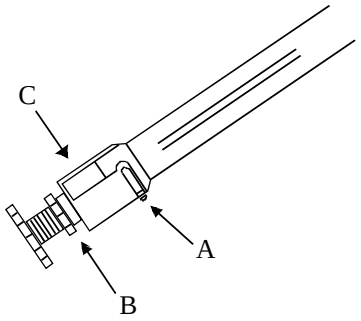
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.



Flamme du brûleur

Réglage de la flamme du four

1. Enlever le tiroir de rangement.
   - Voir la rubrique « Retrait du tiroir de rangement ».
2. Repérer l'obturateur d'air derrrière la conduite de passage d'air vers le bas.
3. Dévisser la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer l'obturateur.
   - Resserrer la vis de blocage de l'obturateur une fois le réglage effectué.
4. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.



A—Vis de l'obturateur d'air
B—Bague de serrage
C—Obturateur d'air

Réglage de l'obturateur d'air

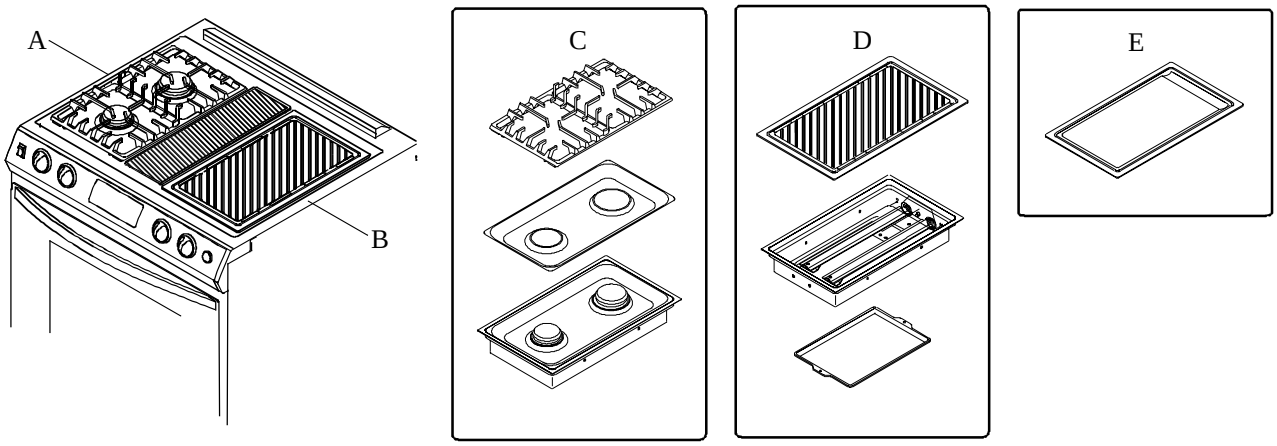
Flamme du gril

1. Ouvrir la porte du four et repérer l'obturateur d'air dans la partie supérieure du four.
2. Desserrer la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer l'obturateur d'air.
   - Resserrer la vis de blocage de l'obturateur une fois le réglage effectué.

Cartouches

Caractéristiques des cartouches

Cette cuisinière comprend une variété de cartouches illustrées ci-dessous. La cuisinière est expédiée avec une cartouche de brûleur scellée. Appeler votre détaillant local Amana ou Amana au 1-800-843-0304 aux États-Unis ou 319-622-5511 de l'étranger pour acheter des accessoires supplémentaires. Utiliser seulement des cartouches approuvées pour la cuisinière. À cette fin, consulter l'étiquette.



A—Position de la cartouche gauche
B—Position de la cartouche droite
C—Cartouche du brûleur scellée
D—Cartouche du module de contrôle de la fumée[MC]. S'installe du côté droit seulement.
E—Accessoire du gril électrique. L'accessoire du gril électrique du côté droit seulement.

Caractéristiques de la cartouche

Installation des cartouches

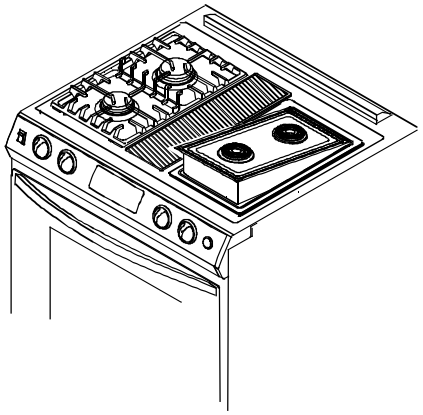
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, les commandes doivent être à la position *« OFF »* avant d'installer ou de retirer une cartouche.

Cartouche du brûleur

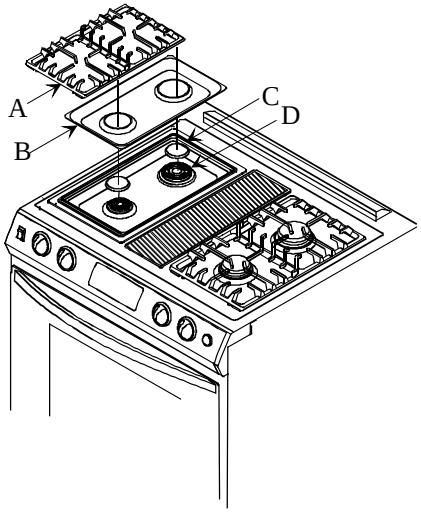
La cartouche du brûleur peut être installée d'un côté comme de l'autre.

1. Placer les commandes à la position « *OFF* ».
2. Retirer les couvre-brûleurs et la grille de la cartouche.
3. Placer l'extrémité de la cartouche dans la cuisinière en s'assurant que les obturateurs d'air font face à l'arrière du puits.
   - Si la lèchefrite de la grille ou du gril électrique se trouve dans le puits, la retirer avant d'installer la cartouche du brûleur.
   - Ne pas incliner la cartouche trop haut. Une cartouche soulevée selon un angle supérieur à 45 degrés peut endommager les orifices.



Installation de la cartouche du brûleur

4. Faire glisser la cartouche vers l'arrière de la cuisinière jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans celle-ci. Abaisser le devant de la cartouche dans le puits.
5. Placer les couvre-brûleurs sur la base du brûleur.

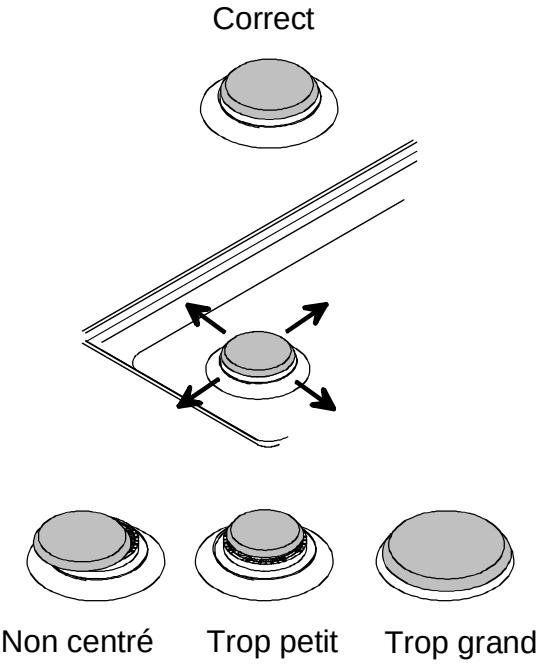


A—Grille du brûleur
B—Bol du brûleur
C—Couvre-brûleur
D—Base du brûleur

Placement des couvre-brûleurs et de la grille du brûleur

Pour s'assurer que le couvre-brûleur est bien alignée et mis à niveau, le déplacer autour de la base du brûleur. Les chevilles se trouvant dans la base du brûleur peuvent être insérées sous le couvre-brûleur. Le couvre-brûleur doit être correctement assis sur la base du brûleur pour que que celui fonctionne bien.

S'assurer que le couvre-brûleur est de taille appropriée pour chaque base du brûleur. Le brûleur ne brûle pas correctement si un couvre-brûleur de taille inadéquate est placé sur la base du brûleur.

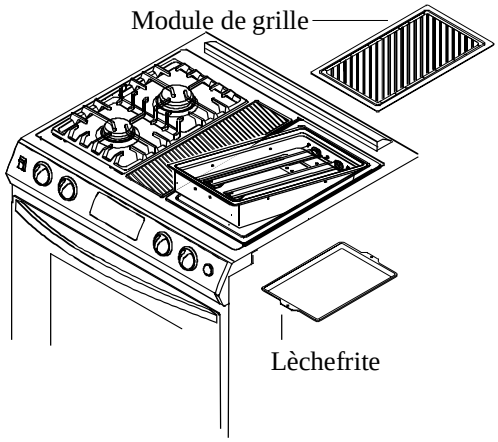


Placement des couvre-brûleurs

6. Allumer le brûleur. Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône bien défini d'environ ½ pouce (1,3 cm) de long.
   - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, ou si elle est jaune et ne garde pas sa forme, voir la rubrique « Réglage des caractéristiques de la flamme du brûleur ».
7. Replacer la grille du brûleur lorsque la flamme est réglée correctement.

Module de grille de contrôle de la fumée[MC]
Installer sur le côté droit seulement.

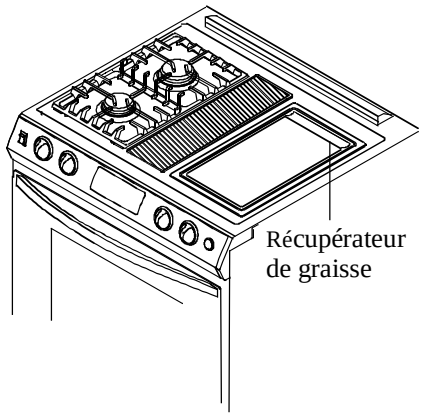
1. Placer les commandes à la position *« OFF ».*
2. Retirer la grille de la cartouche.
3. Placer la lèchefrite dans le puits.
4. Placer l'extrémité de la cartouche dans la cuisinière en s'assurant que les obturateurs d'air font face à l'arrière du puits. Abaisser le devant de la cartouche dans le puits.
   - Ne pas incliner la cartouche trop haut. Une cartouche soulevée selon un angle supérieur à 45 degrés peut endommager les orifices.
5. Placer la grille sur la cartouche.



Installation du module de grille de contrôle de la fumée[MC]

Installation du gril électrique

1. Placer les commandes à la position *« OFF »*.
2. Installer la cartouche conformément aux instructions de la rubrique « Installation du module de grille de contrôle de la fumée[MC] ».
3. Placer le bac du gril électrique sur le brûleur en s'assurant que le récupérateur de graisse fait face à l'arrière de la cuisinière.
   - Pour retirer la cartouche, placer toutes les commandes à la position *« OFF »* et effectuer les étapes ci-dessus à l'inverse.



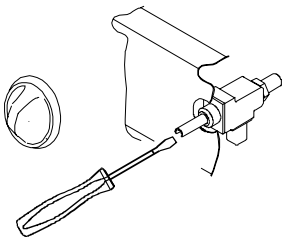
Installation du gril électrique

Retrait des cartouches

1. Placer toutes les commandes à la position *« OFF ».* S'assurer que la cartouche à refroidi.
2. À l'aide de la languette se trouvant sur le devant de la cartouche, soulever celle-ci jusqu'à ce que le dessous ne soit plus sur la cuisinière.
   - Ne pas incliner la cartouche trop haut. Une cartouche soulevée selon un angle supérieur à 45 degrés peut endommager les orifices.
3. Tirer la cartouche vers le devant de la cuisinière et la retirer doucement en la soulevant.

Réglage de la hauteur de la flamme à feu doux

1. Pousser et tourner le bouton de réglage du brûleur et le mettre sur la position *« LITE »* (allumage).
   - Le dispositif d'allumage fait des étincelles jusqu'à ce que le bouton de réglage ne soit plus sur la position *« LITE ».*
2. Mettre le réglage sur feu doux.
3. Retirer le bouton de réglage.
4. Maintenir la tige en place et visser ou dévisser la vis qui se trouve au centre jusqu'à ce que la flamme soit réglée.
   • Utiliser un petit tournevis régulier.
5. Remettre le bouton de réglage en place.
6. Allumer et éteindre le brûleur pour en vérifier la flamme.
7. Si la flamme est trop basse, elle peut être facilement éteinte par un courant d'air, l'ouverture et la fermeture d'une porte, les conduits de climatisation et de chauffage, les ventilateurs de plafond, etc.



Réglage de la hauteur de la flamme à feu doux

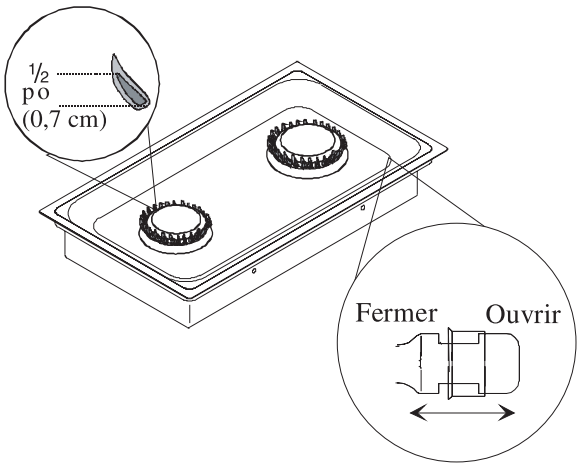
Test et réglage des caractéristiques de la flamme du brûleur

Le brûleur de la surface de cuisson doit s'allumer en 4 secondes. Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône bien défini d'environ 1/4 à 1/2 pouce (0,7 cm à 1,3 cm) de long. Les flammes ne seront pas d'une dimension uniforme autour du chapeau. Cette répartition autour du chapeau de la grille permet une chauffe optimale.

- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.

Réglage de la flamme du brûleur de la surface de cuisson

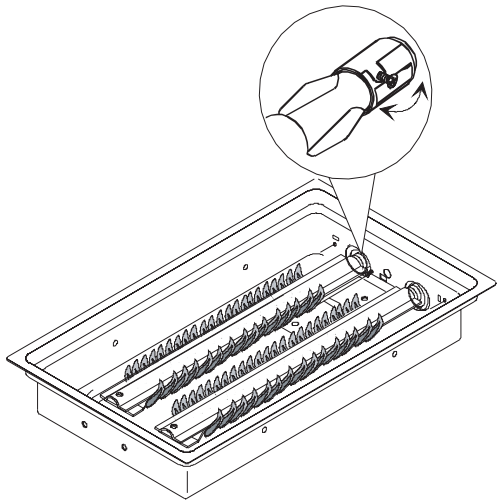
1. Tourner les commandes à la position *« OFF ».*
2. Retirer la grille et les couvre-brûleurs de la cartouche.
3. Retirer la cartouche en suivant les instructions de la rubrique « Retrait de la cartouche ».
4. Repérer les obturateurs d'air à l'arrière de la cartouche.
5. Régler chaque obturateur d'air à l'aide d'un petit tournevis.
   - Faire glisser l'obturateur d'air jusqu'à ce que l'ouverture soit de 1/8 po (0,3 cm).
6. Replacer la cartouche en suivant les instructions de la rubrique «Installation de la cartouche du brûleur» et vérifier si la flamme est adéquate.
7. Replacer la grille du brûleur lorsque la flamme est correctement réglée.



Réglage de l'obturateur d'air

Réglage de la flamme du brûleur de la cartouche de la grille

1. Tourner les commandes à la position *« OFF ».*
2. Retirer la grille ou le gril électrique de la cartouche si nécessaire.
3. Retirer la cartouche en suivant les instructions de la rubrique « Retrait de la cartouche ».
4. Repérer les obturateurs d'air à l'arrière de la cartouche, desserrer la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer l'obturateur d'air.
   - Resserrer la vis de blocage de l'obturateur d'air après le réglage.
5. Replacer la cartouche en suivant les instructions de la rubrique « Installation de la cartouche du brûleur » et vérifier si la flamme est adéquate.



Réglage de la flamme du brûleur de la cartouche de la grille

Allumage du brûleur de la surface de cuisson sans électricité

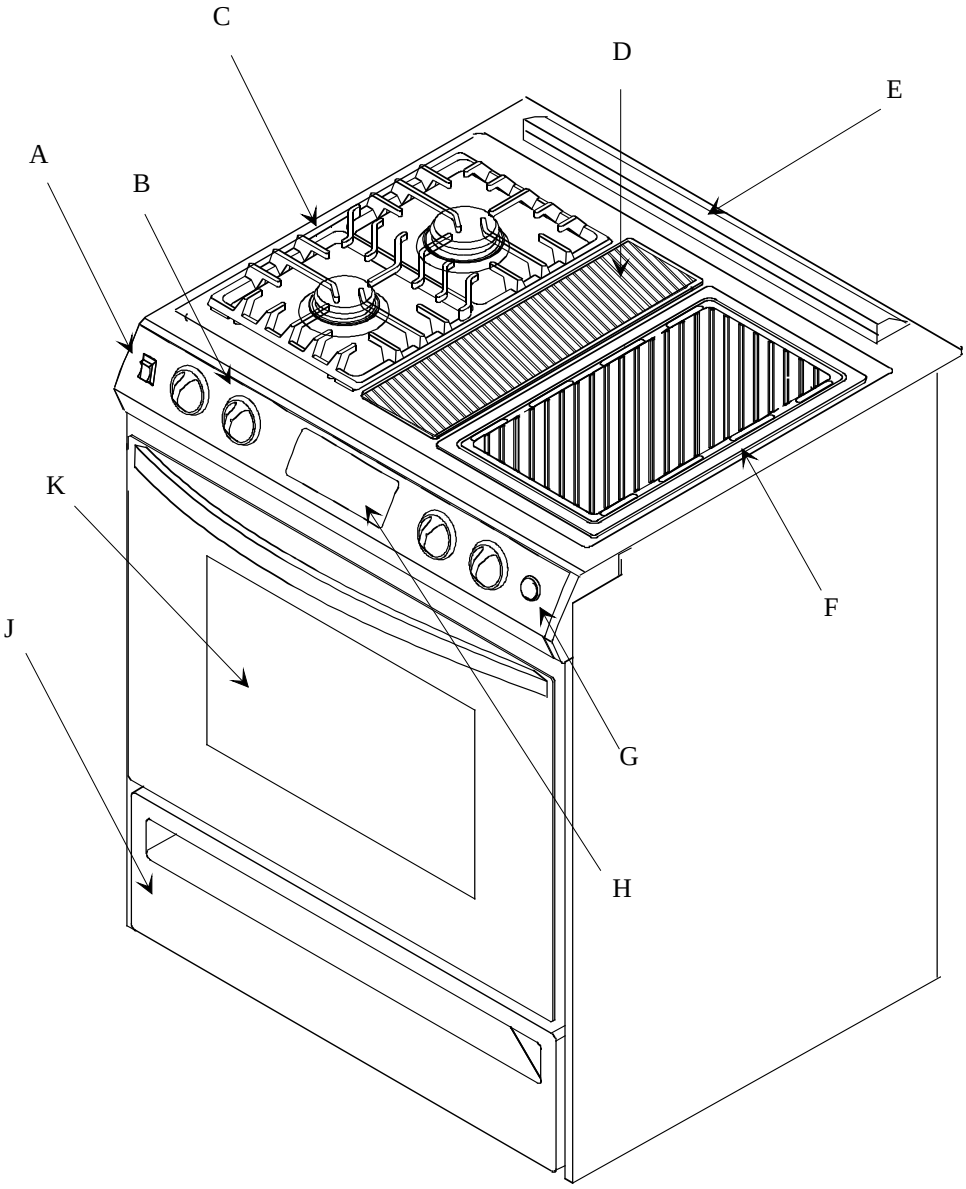
S'il y a panne de courant, allumer le brûleur de la surface de cuisson avec une allumette.

⚠ MISE EN GARDE

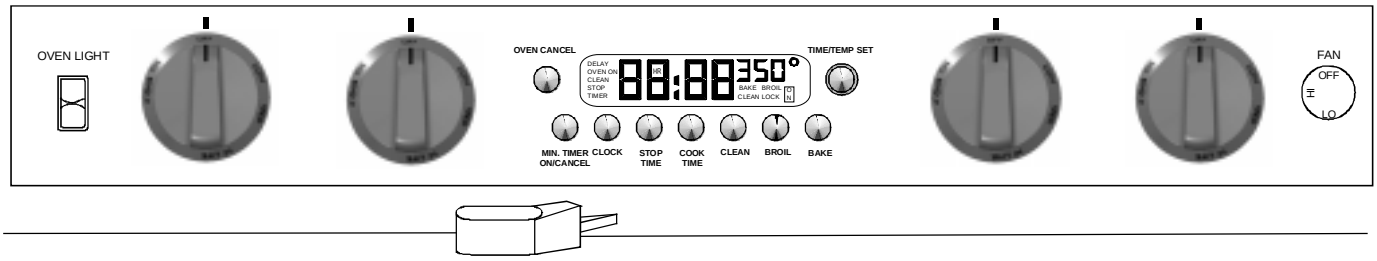
Pour éviter tout risque de blessures ou de dégâts matériels causés par la fumée ou un incendie, ne pas faire fonctionner la grille ou le gril électrique lorsqu'il y a panne de courant. Le ventilateur doit être en marche pour éliminer la fumée et les vapeurs.

1. Tenir une allumette à 1/2 po (0,7 cm) de la tête du brûleur.
2. Pousser et tourner le bouton de commande du brûleur à la position *« LITE »*.
   - Retirer la main lorsque le brûleur est allumé.
3. Tourner le bouton de commande du brûleur à la position *« OFF »* lorsque terminé.

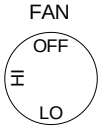
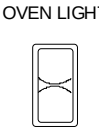
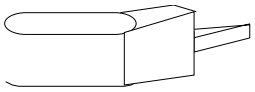
Caractéristiques



A—Interrupteur de la lumière du four
B—Bouton de commande du brûleur de surface
C—Module du brûleur de surface
D—Ventilation extérieure
E—Ventilation du four
F—Module de grille de contrôle de la fumée[MC]
G—Commande de vitesse de la ventilation extérieure
H—Commande électronique du four
J— Tiroir de rangement
K—Fenêtre du four



Panneau de commande de la cuisinière

Bouton de commande de l'élément de surface 	Utilisé pour allumer et éteindre l'élément de surface. Les boutons sous le symbole commandent la grille et le gril électrique. Réglages : LO (basse)—Utiliser pour faire cuire la nourriture à feu doux ou à une température inférieure à celle de l'ébullition. MED (moyenne)—Utiliser pour maintenir l'ébullition de quantités de nourriture importantes, la friture à basse température et la pression correcte dans une marmite autoclave. HI (élevée)—Utiliser pour amener la nourriture à la température d'ébullition. Il faut alors diminuer le réglage.
Commande électronique du four 	Utilisé pour commander le four durant la cuisson ordinaire, la cuisson sur le gril et le cycle d'autonettoyage.
Bouton du ventilateur 	Un ventilateur à deux vitesses est intégré dans le milieu de la surface de la cuisinière. Le ventilateur se trouve sous la surface de ventilation. Le ventilateur est nécessaire pour éliminer les vapeurs, les odeurs et la fumée liées à la cuisson. Tourner le bouton pour mettre le ventilateur en marche. Lorsque la grille ou le gril électrique est en marche, le ventilateur se met en marche automatiquement à basse vitesse. Le ventilateur peut être réglé à HI si nécessaire. Le ventilateur ne peut être arrêté pendant que la grille ou le gril électrique est en marche. Le ventilateur peut être utilisé en tout temps lors de la cuisson.
Interrupteur de la lumière du four 	Allume et éteint la lumière du four.
Levier de verrouillage pendant l'autonettoyage 	Déplacer vers la droite pendant le réglage du cycle d'autonettoyage. **Ne pas déplacer à la position de verrouillage durant le cycle de cuisson ordinaire.** Si le levier est verrouillé durant le cycle de cuisson ordinaire, éteindre le four et le laisser refroidir avant de déverrouiller le levier. Ne pas forcer le levier car il pourrait s'endommager.

Commandes électroniques du four

Touche	Description
OVEN CANCEL (annuler le four)	Annule toute fonction de nettoyage ou de cuisson, sauf la minuterie.
MIN. TIMER ON/CANCEL (minuterie marche/arrêt)	Utilisée pour minuter toute fonction de cuisson ou annuler la minuterie. Ne commande pas les fonctions de nettoyage, de cuisson ou de rôtissage.
CLOCK (horloge)	Utilisée pour régler l'heure.
STOP TIME (heure d'arrêt)	Utilisée pour régler la cuisson retardée ou le cycle d'autonettoyage retardé.
COOK TIME (temps de cuisson)	Utilisée pour programmer la cuisson minutée ou retardée.
CLEAN (nettoyage)	Utilisée pour choisir le cycle d'autonettoyage.
BROIL (cuisson sur la gril)	Utilisée pour choisir la fonction de cuisson sur le gril.
BAKE (cuisson ordinaire)	Utilisée pour choisir la fonction de cuisson ordinaire.
TIME / TEMP SET (réglage de l'heure/la température)	Utilisées pour choisir la température ou l'heure.

Glossaire de l'affichage

TIME ou HR	TIME est affiché lorsque l'heure est entrée. TIME HR est affiché lorsque l'heure est entrée pour la cuisson minutée ou retardée ou pour l'autonettoyage retardé.
TIMER	TIMER est affiché lorsque la minuterie est réglée.
BAKE	BAKE est affiché lorsque la température de cuisson du four est entrée et que le four est en train de cuire les aliments.
ON	Affiché pendant que le four est en marche.
STOP	Affiché pendant le réglage de l'heure d'arrêt pour une cuisson ou un autonettoyage retardé.
BROIL	Affiché pendant le réglage de la cuisson sur le gril et pendant celle-ci.
CLEAN	Affiché pendant le réglage du cycle d'autonettoyage.
LOCK	LOCK clignote pendant le verrouillage de la porte du four et demeure affiché tant que la porte est verrouillée. Lorsque le cycle est terminé et que le four a refroidi à une température sécuritaire, LOCK n'est plus affiché et la porte peut être ouverte.

Signaux du four

Signal de minuterie	Lorsque le temps est écoulé, la minuterie retentit 3 fois, puis une fois toutes les 6 à 8 secondes.
Signal de préchauffage	Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal retentit pendant une seconde environ.
Signal de fin de cycle	Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Un signal de fin de cycle retentit jusqu'à ce que « OVEN CANCEL » soit appuyée. Si le signal de fin de cycle retentit, appuyer sur TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt).

Autres caractéristiques

Annulation automatique de 12 heures	Ceci est une fonction de sécurité qui arrête le four après 12 heures de fonctionnement. Si une fonction de cuisson est en marche pendant plus de 12 heures sans qu'aucune option de la commande du four n'ait été sélectionnée, cette fonction éteint automatiquement le four. Chaque fois qu'une option est sélectionnée, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est remise à zéro.
Signaux détecteurs de problèmes	La commande de la cuisinière électronique possède un système d'auto-diagnostic. Celui-ci émet une série de sons brefs et rapides durant plus de 16 secondes, et fait apparaître un code F sur l'affichage pour signaler un problème. Le cas échéant, prendre note du code F indiqué. Couper l'alimentation en électricité de la cuisinière et contacter un prestataire de service après-vente agréé. Certains codes F peuvent être effacés en appuyant sur la touche CANCEL (annuler) ou en coupant l'alimentation en électricité de la cuisinière. Si le code apparaît toujours, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

Fonctionnement

Mise à l’heure de l’horloge

1. Appuyer sur la touche CLOCK.
2. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu’à ce que l’heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur TIMER ON/OFF.
2. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu’à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. La minuterie peut être réglée entre 5 secondes et 9 heures 55 minutes.

Annulation de la minuterie

1. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF et la laisser enfoncée pendant 3 secondes.
   - Pendant l’annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur OVEN CANCEL. Cela annulerait la fonction de cuisson.

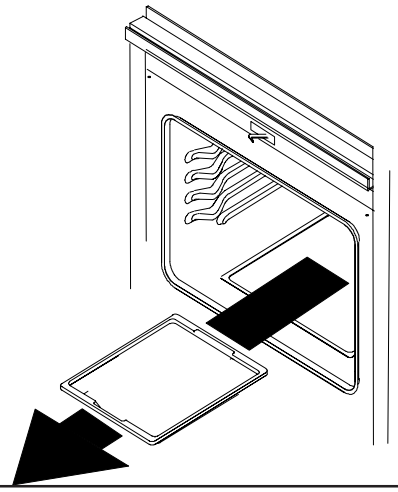
Préparation à la cuisson

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque d’empoisonnement alimentaire, ne jamais laisser de viande, de lait, de poisson ou d’oeufs pendant plus de 2 heures avant la cuisson.

Retrait des articles rangés dans le four

Retirer tous les plats et autres ustensiles de cuisson rangés dans le four.



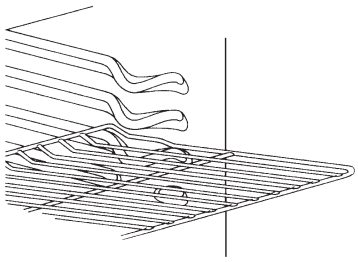
Retirer les articles rangés dans le four

Emplacement de la grille du four
Mettre la grille en position avant d'allumer le four.

⚠ MISE EN GARDE

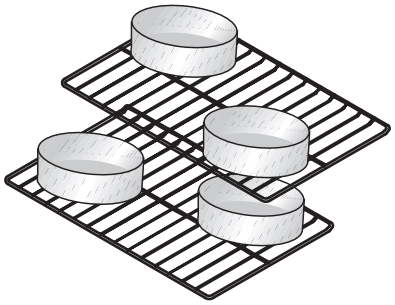
Pour éviter d'endommager la surface du four ou de créer un risque d'incendie, ne pas recouvrir la partie inférieure du four ou les grilles du four avec du papier d'aluminium.

1. Tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulever le rebord avant de la grille et tirer jusqu'à ce que celle-ci soit sortie du four.
3. Placer la grille à sa nouvelle position.
   - Le rebord courbé de la grille doit faire face à l'arrière du four.



Emplacement de la grille du four

Emplacement des plats
- Maintenir un écart de 2 po (5 cm) entre les plats et les tôles à biscuits, et les parois du four.
- Répartir les plats sur les différentes grilles de façon à ce qu'ils ne soient pas situés directement l'un au-dessus de l'autre.



Emplacement des plats

Cuisson
Ouvrir la porte du four pour s'assurer qu'aucun article n'y est rangé et placer les grilles à la hauteur appropriée avant de commencer la cuisson. Préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes avant d'y placer la nourriture.
1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - La température peut être réglée entre 170 °F et 550 °F de 5 °F à la fois.
   - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois.
   - Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal de préchauffage retentit pendant environ une seconde.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL une fois la cuisson terminée.
   - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Cuisson minutée
Programmer le four selon le temps de cuisson désiré. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.
1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
3. Tourner le bouton TIME/TIME SET jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - Le temps de cuisson peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes.
   - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
4. Appuyer sur BAKE.
5. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la température désirée soit affichée. .
   - La température peut être réglée entre 170 °F et 550 °F de 5 °F à la fois.
   - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois.
   - Pour voir le temps de cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
   - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure. Le four émet un signal sonore 3 fois, puis une fois toutes les 5 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'on ait appuyé sur OVEN/CANCEL.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste
Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée

Régler le four de façon à ce qu'il s'allume et s'éteigne à un moment ultérieur. La commande du four calcule l'heure du début de la cuisson à partir de l'heure d'arrêt du four.

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur BAKE.
3. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - La température peut être réglée entre 170 °F et 550 °F de 5 °F à la fois.
4. Appuyer sur STOP TIME.
   - L'heure apparaît à l'affichage.
5. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes à partir de l'heure à laquelle elle est programmée.
6. Appuyer sur COOK TIME.
7. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
   - La commande électronique du four calcule automatiquement l'heure du début de la cuisson.
   - Lorsque l'heure du début de la cuisson est atteinte, « » apparaît à l'affichage et « DELAY » disparaît alors.
   - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
   - Pour connaître le temps de la cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
   - Pour connaître l'heure à laquelle la cuisson se termine, appuyer sur la touche STOP TIME et la maintenir enfoncée.
   - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure actuelle.

Pour annuler le temps de cuisson qui reste

Appuyer sur OVEN CANCEL.

Réglage du thermostat

Le thermostat du four a été étalonné et mis à l'essai à l'usine. Si le four cuit toujours trop ou insuffisamment les aliments, régler le thermostat. La température du four peut être augmentée ou diminuée de 35 °F. Pour éviter de trop régler le four, régler la température par incréments de 5 °F à la fois.

1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la température du four soit supérieure à 500° F, tel qu'indiqué sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche « BAKE » et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que « 00 » apparaisse à l'affichage.
4. Tourner le bouton TIME/TEMP SET pour régler la température du four.
   - Pour augmenter la température du four (afin qu'il soit plus chaud), tourner le bouton TIME/TEMP SET (sens horaire) jusqu'à ce qu'un nombre positif apparaisse à l'affichage.
   - Pour diminuer la température du four (afin qu'il soit moins chaud), tourner le bouton TIME/TEMP SET (sens antihoraire) jusqu'à ce qu'un nombre négatif apparaisse à l'affichage.
5. Appuyer sur « OVEN CANCEL » pour sauvegarder le réglage, même en cas de panne de courant.
   - Le réglage demeure en mémoire en cas de panne de courant ou de débranchement.

Cuisson sur le gril

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas recouvrir le gril de papier aluminium.

- Celui-ci peut emprisonner la graisse sur le dessus du gril près du brûleur, causant ainsi un incendie.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant la cuisson sur le gril. Une cuisson excessive peut causer un incendie.

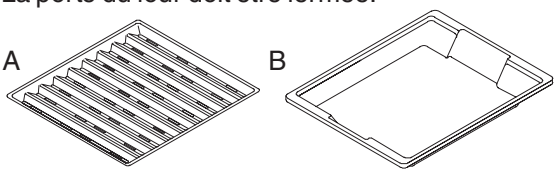
Conseils pour la cuisson sur le gril

- Enlever l'excédent de gras de la viande avant le rôtissage. Couper les rebords de la viande pour empêcher qu'elle ne se recroqueville sur elle-même.
- Placer la nourriture dans une lèchefrite froide et sans graisse. Si le plat est chaud, la nourriture collera.
- Tous les aliments sauf le poisson doivent être retournés au moins une fois. Commencer la cuisson sur le gril en plaçant le côté de la peau vers le bas.
- Assaisonner la viande lorsqu'elle est dorée.
- La cuisson sur le gril ne nécessite aucun préchauffage.
- Commencer la cuisson en plaçant les grilles à la hauteur suggérée dans la rubrique « *Guide de cuisson* sur le *gril* » pour évaluer les résultats de la cuisson sur le gril. Si la nourriture n'est pas assez dorée, faire cuire à un niveau plus élevé et inversement si elle est trop dorée.

Cuisson sur le gril

La cuisson sur le gril permet de concentrer la chaleur directement sur la nourriture ; la nourriture baigne dans son jus naturel.

1. Centrer la nourriture sur la grille et le plateau, et placer la grille dans le four.
   - La porte du four doit être fermée.



A—Grille du gril
B—Plateau du gril

Grille et plateau du gril

2. Appuyer sur BROIL.
3. Tourner le bouton TIME/TEMP SET à HI ou à LO.
   - HI = environ 550° F.
   - LO = environ 450° F.
4. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque terminé.

Préparation pour l'autonettoyage et l'autonettoyage retardé

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

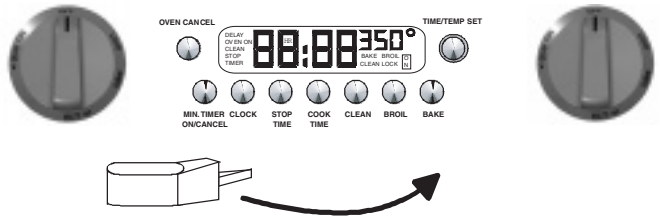
Pour éviter tout risque d'incendie ou de dommages causés par la fumée, nettoyer tout débordement provenant de l'intérieur du four.

- Déplacer dans une autre pièce les oiseaux et autres petits animaux susceptibles d'être incommodés par les vapeurs ou la fumée.
- Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.
- Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.
- Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.
- Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.
- Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage.
- Retirer les grilles du four et tous les ustensiles de cuisson du four.
- Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
- Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.

Autonettoyage

La fonction d'autonettoyage utilise la température élevée du four pour nettoyer l'intérieur de celui-ci.

1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
2. Déplacer le levier d'autonettoyage situé au-dessus de la porte du four à droite pour verrouiller celle-ci.



Levier d'autonettoyage

3. Appuyer sur la touche CLEAN (nettoyer).
   - Le four commence l'autonettoyage qui peut durer jusqu'à 3 heures.
4. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, à la fin du cycle, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

Autonettoyage retardé

1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
2. Déplacer le levier d'autonettoyage du four à droite pour verrouiller la porte.
3. Appuyer sur la touche CLEAN.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME.
5. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que l'heure d'arrêt désirée apparaisse à l'affichage.
   - Le four commence l'autonettoyage qui peut durer jusqu'à 3 heures.
   - L'heure du début est automatiquement calculée en fonction de la durée du nettoyage et de l'heure d'arrêt.
6. À la fin du cycle et lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. La graisse et les liquides qui débordent peuvent provoquer un incendie.

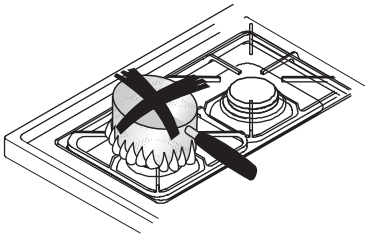
1. Pousser sur le bouton et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position *« LITE »* (allumage).
   - Le brûleur doit s'allumer dans les 4 secondes. Si ce n'est pas le cas, tourner le bouton de commande à la position *« OFF »* (arrêt) et suivre les directives des rubriques « Placement des grilles et des couvre-brûleurs » et « Avant d'appeler le service de dépannage ». Essayer de nouveau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas dans les 4 secondes, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

Bouton de commande des brûleurs de la surface de cuisson

2. Une fois le brûleur allumé, mettre le bouton sur le réglage désiré.
   - Les boutons peuvent être mis sur n'importe quelle température de cuisson. Les réglages ne produisent pas de « clic » distinct.
   - Utiliser le réglage *« HI »* pour amener les liquides à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, baisser le feu.
   - Après avoir allumé le brûleur, ne pas le faire fonctionner pendant une durée prolongée sans qu'il n'y ait de plat de cuisson sur la grille. Le fini de la grille pourrait s'écailler sans plat pour absorber la chaleur.
3. Une fois la cuisson terminée, mettre le réglage sur *« OFF »* (arrêt).

Réglage de la taille de la flamme du brûleur

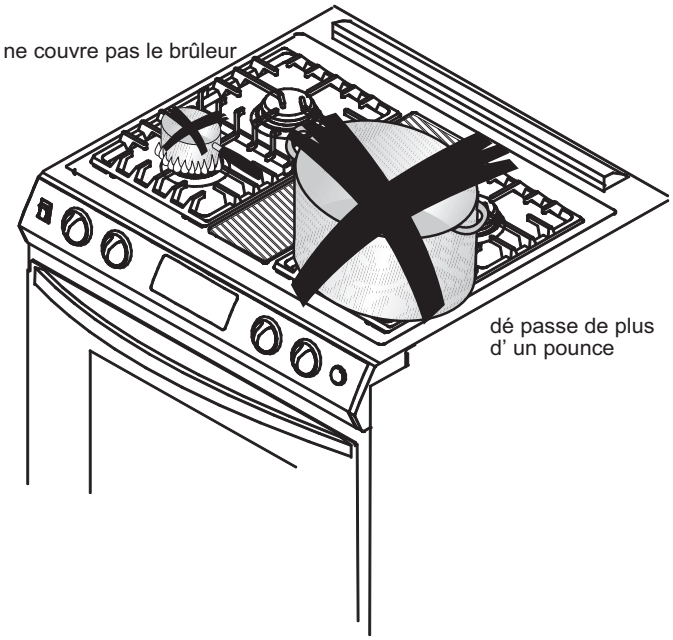
- Tout en tournant le bouton de commande, surveiller la flamme du brûleur.
- La taille de la flamme du brûleur doit correspondre à celle du plat. Ne pas laisser la flamme dépasser les extrémités du plat. Une flamme qui dépasse les extrémités d'un plat peut causer des brûlures, rendre la poignée chaude ou brûler les vêtements.



Réglage de la taille de la flamme du brûleur

Plats de cuisson

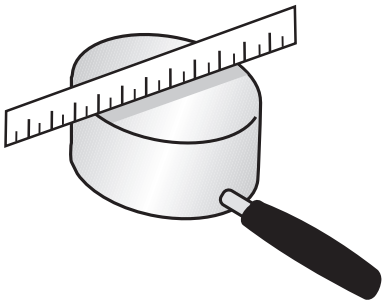
- Utiliser un plat de taille appropriée. Ne pas utiliser de plat dont le dessous est plus petit que l'élément. Ne pas utiliser d'ustensiles qui dépassent l'élément de plus d'un pouce (2,54 cm).



Utiliser un plat de taille appropriée

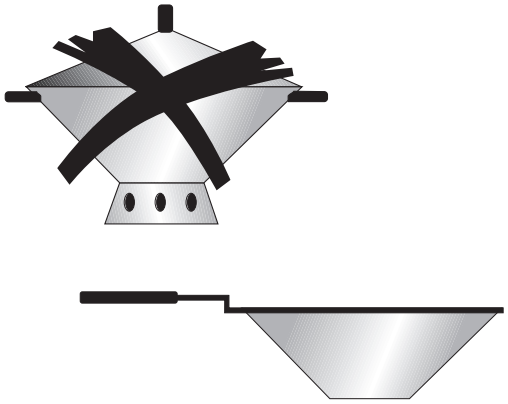
Déterminer si le plat possède un fond plat. Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser un récipient à fond plat.

1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des écarts entre le fond du récipient et le rebord de la règle apparaîtront.
2. Une petite rainure ou marque sur le récipient n'affecte pas les durées de cuisson. Cependant, s'il y a un écart, des cernes ou que le fond du récipient est inégal, la cuisson est inefficace et dans certains cas, l'eau ne bouillera pas.



Utiliser un récipient à fond plat

- Manipuler avec soin les ustensiles de cuisson émaillés. Certains verres, la faïence et autres ustensiles émaillés peuvent casser lors de changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles ne doivent pas être desserrées ni cassées. Elles ne doivent pas être assez lourdes pour faire incliner le plat.
- Ne pas utiliser de wok avec un support annulaire. Utiliser un wok à fond plat.



Woks

Caractéristiques des matériaux des plats

Type	Réponse de la température	Utilisation
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement	Friture, braisage, rôtissage
Fonte	Chauffe et refroidit lentement	Cuisson à feu doux, friture
Cuivre avec étain	Chauffe et refroidit rapidement	Gastronomie, sauces au vin, plats aux oeufs
Métal émaillé	Selon le métal de base	Cuisson à feu doux
Vitro-céramique	Chauffe et refroidit lentement	Cuisson à feu doux
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à une vitesse modérée	Soupes, sauces, légumes, cuisson générale

Module de grille de contrôle de la fumée[MC] et gril électrique

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les éléments de la surface sans surveillance pendant le fonctionnement. La graisse et les éclaboussures peuvent déclencher un incendie.

Préparation de la grille ou du gril électrique

- Laver dans l'eau savonneuse tiède la grille ou le gril électrique avant de l'utiliser pour la première fois. Rincer à bien sécher. Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson sur le dessus de la surface de la grille pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de shortening ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface de la grille.
- Couper l'excédent de gras de la viande pour empêcher le risque de fumée et de flambées soudaines.

Important

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson métalliques sur le gril.

Cuisson avec module de grille de contrôle de la fumée[MC]

1. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface du gril pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de shortening ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface du gril.
2. Appuyer et tourner les boutons de commande arrière et avant-droit du brûleur et les tourner à la position *« LITE »*.
   - Le brûleur fait des étincelles jusqu'à ce que le bouton de commande ne soit plus à la position *« LITE »*.
   - La commande du brûleur de surface n'arrête pas à chaque réglage.
   - Le ventilateur tourne à faible vitesse. Régler si nécessaire.
3. Tourner le bouton de commande au réglage désiré et préchauffer la grille pendant environ 10 minutes.
   - Ne pas faire chauffer le gril durant une période de temps prolongée sur le réglage *« HI »* (élevé) sans nourriture. Les températures extrêmes peuvent altérer le revêtement antiadhésif du métal.
   - Ne pas faire chauffer la nourriture avant la cuisson sur le gril à moins qu'elle ne soit immédiatement placée sur le gril.
4. Placer la nourriture sur le gril.
   - Vérifier si la viande est cuite avant de la retirer du gril. La viande est souvent dorée à l'extérieur, mais non cuite à l'intérieur.
   - Si la viande commence à cuire trop rapidement à l'extérieur, réduire la chaleur du gril.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position *« OFF »*.
6. Nettoyer le plateau du gril et la grille de contrôle de fumée.
   - Nettoyer le plateau de la grille avec du savon et de l'eau.
   - Nettoyer la grille de contrôle de fumée[MC] dans le lave-vaisselle ou avec du savon et de l'eau.
   - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les finis non-adhérants conventionnels.
   - Ne pas nettoyer le brûleur du gril. La saleté brûlera automatiquement lors d'utilisations subséquentes.

Cuisson avec module de gril électrique[MC]

1. Avant d'utiliser le gril électrique pour la première fois, la laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher. Donner un coup d'éponge imbibée d'huile de cuisson sur la surface du gril pour empêcher la nourriture de coller (ne pas utiliser de shortening ou de beurre). Laisser l'huile de cuisson sur la surface du gril.
2. Appuyer et tourner les boutons de commande arrière et avant-droit du brûleur et les tourner à la position *« LITE »*.
   - Le brûleur fait des étincelles jusqu'à ce que le bouton de commande ne soit plus à la position *« LITE »*.
   - La commande du brûleur de surface n'arrête pas à chaque réglage.
   - Le ventilateur tourne à faible vitesse. Régler si nécessaire.
3. Tourner le bouton de commande au réglage désiré et préchauffer la grille pendant environ 10 minutes. Placer la nourriture sur le gril.
   - Ne pas laisser le plateau du gril se remplir de graisse. Nettoyer après chaque utilisation.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la commande en position *« OFF »*.
5. Nettoyer le gril électrique et le plat qui l'accompagne.
   - Ne pas nettoyer l'élément du gril électrique. La saleté sur l'élément brûlera automatiquement lors d'usages ultérieurs.
   - Toujours utiliser des articles de cuisine en bois, en caoutchouc dur ou en nylon sur les revêtements antiadhésifs conventionnels.

Guide de cuisson

Guide de cuisson ordinaire

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Minutes)
Gâteau des anges	350 (177)	28–50
Biscuits	350-375 (177-191)	8–16
Muffins	375-400 (191-204)	17–23
Gâteaux secs	325-350 (163-177)	7–18
Petits gâteaux	325-375 (163-191)	15–20
Carrés au chocolat	325-350 (163-177)	25–35
Gâteaux fourrés	325-350 (163-177)	20–30
Quatre-quarts	325 (163)	40–60
Tartes fraîches	375-425 (191-218)	35–50
Pain aux noix	350 (177)	45–55

Guide de cuisson de la volaille

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Heures)
Poulet entier (4 à 5 lb) (1,8 à 2,3 kg)	375 (191)	1½–1¾
Poulet entier (plus de 5 lb) (plus de 2,3 kg)	375 (191)	1¾–2
Dinde (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	325 (163)	3½–4
Dinde (8 à 12 lb) (3,6 à 5,5 kg)	325 (163)	4–4½
Dinde (12 à 16 lb) (5,5 à 7,3 kg)	325 (163)	5½
Dinde (16 à 20 lb) (7,3 à 9,1 kg)	325 (163)	5½–7
Dinde (20 à 22 lb) (9,1 à 10 kg)	325 (163)	7–8½
Canard (3 à 5 lb) (1,4 à 2,3 kg)	325 (163)	1½–2

Guide de cuisson du boeuf et du porc

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Minutes par lb.)
Rôti de boeuf (Saignant)	325 (163)	20–25
Rôti de boeuf (À point)	325 (163)	26–30
Rôti de boeuf (Bien cuit)	325 (163)	33–35
Rôti désossé (Saignant)	325 (163)	32–36
Rôti désossé (À point)	325 (163)	36–40
Rôti désossé (Bien cuit)	325 (163)	43–45
Jambon entier frais	325 (163)	22–28
Longe de porc	325 (163)	35–40
Épaule, fesse de porc	325 (163)	40–45
Épaulette de porc	325 (163)	35–40
Épaulette de jambon légèrement fumé	350 (177)	30–35

Guide de cuisson sur le gril

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Épaisseur** (cuisson)	**Position de la grille** (1 = plus élevée 5 = plus basse)	**Temps de cuisson** (Minutes)
Bifteck	1 po (2,54 cm) (à point)	3	14–16
Bifteck	1 po (2,54 cm) (bien cuit)	3	23
Bifteck	1½ po (3,8 cm) (à point)	3	23–28
Bifteck	1½ po (3,8 cm) (bien cuit)	3	33
Boeuf haché	(¾"—1 po) (1,9—2,54 cm)	4	12–17
Filets et tranches de poisson		4	15–20
Côtelettes ou tranches de porc	1 po (2,54 cm)	3	15–16
Côtelettes ou tranches de porc	1½ po (3,8 cm)	3	23–28
Bacon		4	12–17
Tranche de jambon (pré-cuit)	½ po (1,3 cm)	3	20–25
Tranche de jambon (pré-cuit)	1 po (2,54 cm)	3	25–30

Nettoyage et entretien

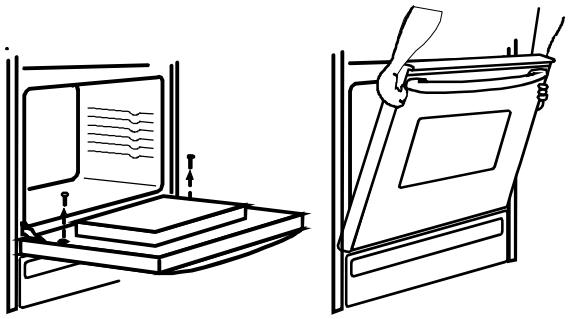
Retrait de la porte du four

ATTENTION

Pour éviter des blessures ou des dégâts matériels, manipuler la porte du four avec soin.

- La porte est lourde et peut s'endommager si elle est lâchée.
- Éviter de placer les mains près des charnières en enlevant la porte. Celles-ci peuvent se refermer brusquement et pincer les mains.
- Ne pas égratigner ou ébrécher la vitre, ou exercer une torsion sur la porte. La vitre pourrait se casser soudainement.
- Remplacer le verre de porte s'il est endommagé.
- Ne pas soulever la porte par la poignée.

1. Ouvrir la porte complètement.
2. Si nécessaire, retirer les vis.
   - Certaines portes de four sont fixées avec une vis sur chaque côté de la porte inférieure du four.
3. Arrêter la porte au premier butoir, saisir fermement la porte de chaque côté et la soulever jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières.
   - Ne pas soulever la porte par la poignée. La vitre ou le poignée pourrait se briser.
   - Pousser les charnières uniquement lorsque la porte du four a été enlevée si nécessaire. Utiliser les deux mains pour fermer la charnière. Celle-ci se met en place avec un claquement.



Retrait de la porte du four

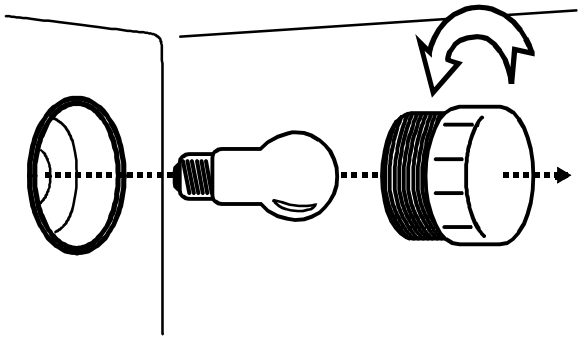
Remplacement de l'ampoule du four

MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de brûlures ou d'électrocution, couper l'alimentation de la cuisinière avant de remplacer l'ampoule électrique.

- Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer qu'elle a refroidi.
- Porter des gants de protection.
- Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule ne soient bien en place.

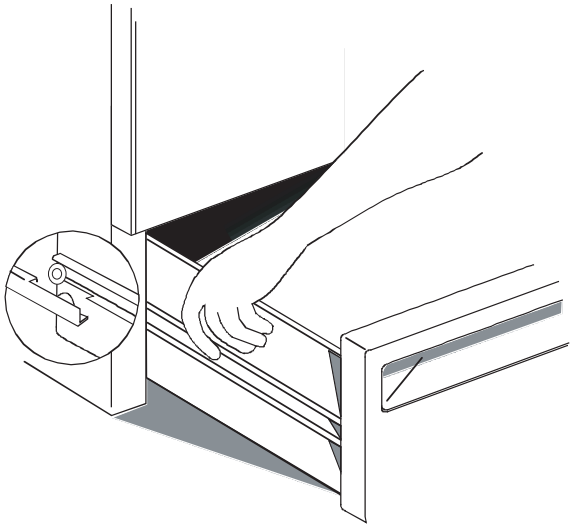
1. Couper l'alimentation.
2. Enlever la porte du four si désiré.
3. Dévisser le couvre-ampoule (dans le sens antihoraire) se trouvant à l'arrière de l'ouverture du four. Puis tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Remplacer l'ampoule électrique par une autre de 40 watts, 120 volts, pour appareils électroménagers.
   - Ne pas trop serrer l'ampoule car il pourrait être difficile de la dévisser plus tard.
5. Replacer le couvre-ampoule et la porte du four avant usage.
6. Brancher l'appareil.



Remplacement de l'ampoule du four

Retrait du tiroir de rangement

1. Tirer sur le tiroir jusqu'à ce qu'il bute.
2. Prendre les côtés du tiroir vers l'arrière.
3. Le soulever et le sortir tout en faisant attention de ne pas tordre les roulettes du tiroir.
   - Procéder inversement pour le remettre en place.



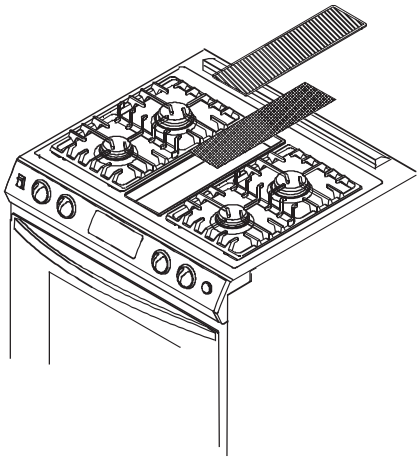
Retrait du tiroir de rangement

Retrait du filtre du ventilateur

1. Soulever le couvercle du filtre pour retirer le filtre du ventilateur.
   - Le filtre de la conduite se soulève hors du ventilateur.
2. Nettoyer et replacer le filtre et le couvercle du ventilateur.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'incendie ou de dégâts matériels, ne pas faire fonctionner la cuisinière sans le filtre.



Retrait du filtre du ventilateur

Nettoyage

Pièce	Produits	Indications
Couvre-brûleurs et grilles de brûleurs	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Le nettoyage fréquent à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif permet d'espacer les nettoyages en profondeur. Veiller à bien sécher.
Couvre-brûleurs et grilles de brûleurs difficiles à nettoyer	½ tasse d'ammoniaque	Placer les couvre-brûleurs et les grilles de brûleurs dans un sac en plastique avec ½ tasse d'ammoniaque. Ne pas verser l'ammoniaque dans le sac. L'ammoniaque doit rester dans la tasse. Pour éviter que les grilles ne rouillent, ne pas les faire tremper dans l'ammoniaque. Fermer hermétiquement le sac et laisser l'ammoniaque agir jusqu'au lendemain. Au moment d'ouvrir le sac, détourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs d'ammoniaque ou leur contact avec les yeux. Enlever les articles du sac en plastique et rincer. Nettoyer en suivant les indications précédentes.
Brûleur du four		Ne pas nettoyer. Toute saleté brûlera pendant la cuisson.
Lèchefrite et grille	Savon et tampon à récurer non abrasif	Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite et la grille peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
Boutons de réglage	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les laver avec douceur, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.
Porte du four	Eau savonneuse	Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la porte à l'eau savonneuse tiède. <u>Joint de la porte du four</u> Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Ne pas déplacer le joint pendant le nettoyage. Éviter le contact de tout produit de nettoyage avec le joint.
Fini extérieur	Eau savonneuse	Nettoyer toutes les surfaces avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Si les boutons sont enlevés, ne pas faire couler d'eau derrière la surface pendant le nettoyage.
Surfaces intérieures du four	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Nettoyer fréquemment ces surfaces à l'eau et au savon doux pour espacer les nettoyages. Veiller à rincer à fond. Pour la saleté incrustée, utiliser une crème nettoyante ou une poudre à récurer non-abrasive. Ne jamais utiliser de nettoyeur pour le four vendu dans le commerce, d'abrasifs puissants ou de tampon en laine d'acier. Ne pas couvrir de papier d'aluminium.

Grilles du four	Eau savonnense	Nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse. Pour la saleté incrustée, nettoyer la grille avec du bicarbonate de soude et du vinaigre. Essuyer avec un tampon non-abrasif. Rincer à fond. <u>Grilles difficiles à nettoyer</u> Placer les grilles dans un sac de plastique avec ½ tasse d'ammoniaque. Ne pas verser d'ammoniaque dans un sac. L'ammoniaque doit demeurer dans la tasse. Pour éviter la rouille, ne pas tremper les grilles dans l'ammoniaque. Fermer le sac hermétiquement et laisser agir jusqu'au lendemain. Avant d'ouvrir le sac, tourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs. Retirer les grilles du sac et les rincer. Nettoyer en suivant les instructions ci-dessus.
Couvercle et filtre du ventilateur	Eau savonnense, ou lave-vaisselle	Le ventilateur doit être éteint avant d'enlever le couvercle ou le filtre. Nettoyer le couvercle et le filtre dans l'eau chaude savonneuse. Pour retirer la graisse ou la saleté incrustées, rincer avant de nettoyer. Rincer et sécher. Le couvercle et le filtre peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle. Toujours les replacer avant de faire fonctionner la cuisinière.
Grille et gril	Lave-vaisselle ou savon, et tampon à récurer non-abrasif en plastique	Laver dans le lave-vaisselle ou avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Si nécessaire, nettoyer avec des tampons ou des produits de nettoyage non-abrasifs. Rincer et sécher.
Plateau du module et pare-éclaboussures	Eau savonnense, ou lave-vaisselle	Nettoyer avec une brosse en nylon, un tampon à récurer en plastique ou un linge humide avec de l'eau savonneuse.

Avant d'appeler le service de dépannage

Problème	Vérifier ces points
Le brûleur ne s'allume pas.	Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, tourner le bouton de commande à *« OFF »* (arrêt) et suivre les directives de la rubrique « Installation des cartouches ». Si le brûleur ne s'allume toujours pas dans un délai de 4 secondes, appeler un prestataire de service après-vente agréé.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier que la cuisinière est branchée.
Le four ne chauffe pas à la bonne température.	Les thermomètres pour four achetés dans le commerce ne mesurent pas correctement la température du four. Un thermomètre numérique précis est nécessaire pour étalonner le four. Vérifier que les conduits d'air ne sont pas bloqués. Le papier d'aluminium modifie la température du four. Le fond du four n'est peut-être pas bien inséré. L'ampoule capillaire du thermostat du four de la partie supérieure du four touche peut-être à la paroi du four ou est recouverte de nourriture ou de produit de nettoyage. Nettoyer ou ajuster l'attache pour retenir l'ampoule loin de la paroi. Modifier la température du four avec le bouton de commande du thermostat. Voir «Réglage de la température de cuisson courante établie en usine» page 63 pour la technique d'étalonnage par l'«UTILISATEUR». Ne pas passer au gril avec la porte ouverte, ceci pourrait entraîner des pannes au niveau des commandes ou la déformation des boutons.
Le four s'allume et s'éteint régulièrement.	Ceci est normal lors d'une cuisson au four ou au gril. Pour maintenir la température désirée, le four s'allume et s'éteint. L'écart de température peut varier jusqu'à plus ou moins 25 °F par rapport à celle qui a été programmée.
De la fumée se dégage lors des premiers allumages du four.	Il est possible qu'il se dégage de la fumée lors des premiers allumages du four. L'exécution d'un cycle d'autonettoyage devrait éliminer la production d'autres fumées.
Le dessus de la cuisinière devient chaud pendant son fonctionnement.	Ceci est normal. La surface entre les brûleurs avant et arrière peut être chaude durant l'utilisation.
Le plat bouche sur la grille.	Vérifier si le fond du récipient est plat. Voir la rubrique « Ustensiles de cuisson ».
La cuisinière émet un bip et affiche un « code F ».	La commande électronique du four est dotée d'un système auto-diagnostique. Le système émet une série de bips courts et rapides et affiche un code F lorsqu'il y a un problème. Lorsque la commande électronique du four signale un problème, suivre les étapes ci-dessous. 1. Noter le code F indiqué. 2. Appuyer sur OVEN CANCEL ou débrancher l'alimentation. • Débrancher l'alimentation élimine tout code F. Si la panne est toujours présente, contacter un prestataire de service après-vente agréé.
La lumière du four ne s'allume pas.	Vérifier si l'ampoule est bien vissée. Vérifier si l'ampoule n'a pas grillé ; la remplacer par une ampoule pour appareils électro-ménagers de 40 W.
La flamme du brûleur de surface n'est pas uniforme autour du chapeau de brûleur.	Aspect normal, voir pages 55, 57.
La couleur de la flamme du brûleur de surface est différente de celle de l'appareil précédent.	Aspect normal, voir pages 55, 57. Volets mal réglés, voir pages 55, 57.
La flamme du gril Smoke Control s'éteint.	Flamme éteinte par des ventilateurs de plafond, ouverture ou fermeture de porte, etc. Voir le réglage bas de la flamme à la page 56.
Les brûleurs de surface fonctionnent et non les brûleurs de four.	La soupape située sur le détendeur a été fermée involontairement lors de l'installation. Voir page 50. Prendre contact avec l'installateur.
La peinture de la grille s'écaille.	S'assurer que les brûleurs ne restent pas allumés pendant de longues périodes sans ustensiles dessus. Voir page 65.

Garantie

APPAREILS DE CUISSON Amana® (sauf les fours encastrés)

GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN
GARANTIE LIMITÉE PENDANT LA DEUXIÈME ANNÉE SUR TOUTES LES PIÈCES
GARANTIE LIMITÉE ENTRE LA TROISIÈME ET LA CINQUIÈME ANNÉE SUR LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, LES ÉLÉMENTS DE SURFACE ÉLECTRIQUES OU LES BRÛLEURS À GAZ DE SURFACE

PREMIÈRE ANNÉE

Amana Appliances réparera ou remplacera, sans aucun frais, toute pièce (f.a.b. Amana, Iowa) s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

DEUXIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une pièce de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), pour tout composant s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une surface de cuisson en vitrocéramique de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE

Amana Appliances fournira, sans aucun frais, des éléments de surface électriques ou des brûleurs de surface à gaz de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE :

- Remettre toute pièce défectueuse à un technicien agréé par Amana®.
- Fournir une preuve d'achat (récépissé de vente).
- Procéder à l'entretien normal, y compris le nettoyage tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Remplacer les composants tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Faciliter l'accessibilité à l'appareil lors des réparations.
- Payer le supplément lorsque le technicien doit procéder à une réparation en dehors des heures d'ouverture normales.
- Payer les frais de visite relatifs à l'installation de l'appareil et à l'éducation du consommateur.
- Payer les frais de main-d'oeuvre et de déplacement du technicien en vertu des dispositions limitées de la garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT :

- L'entretien normal et le nettoyage du produit.
- Les ampoules électriques.
- Les dommages subis pendant l'installation et l'expédition.
- Toute reconstruction qui ne constitue pas une réparation couverte par la garantie.
- Les pannes causées par ce qui suit :
  - Service après-vente non autorisé.
  - Accumulation de graisse ou autre substance en raison d'un entretien ou un nettoyage inadéquat.
  - Endommagement accidentel ou intentionnel.
  - Mauvaise connexion du gaz ou de l'électricité.
  - Désastre naturel.
  - Utilisation inadéquate de casseroles, récipients ou accessoires qui peuvent endommager le produit.

LIMITES DE LA GARANTIE :

- Commence à la date de l'achat original.
- Les produits utilisés à des fins commerciales ou locatives ne sont pas couverts par cette garantie.
- S'applique à un appareil utilisé aux États-Unis ou au Canada si cet appareil est approuvé par l'Association canadienne de normalisation en quittant l'usine.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé par Amana®.
- Les ajustements sont couverts durant la première année seulement.

LA GARANTIE EST NULLE ET NON AVENUE SI :

- La plaque du numéro de série est illisible.
- L'appareil a été modifié par l'utilisateur.
- L'appareil est utilisé ou installé de façon incorrecte.

EN AUCUN CAS AMANA APPLIANCES N'EST RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES*

*Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez bénéficier d'autres droits qui varient selon l'état ou la province où vous demeurez. Par exemple, certains états ou provinces ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, cette exclusion ne s'applique pas forcément à votre cas.

Pour toutes questions concernant ce qui précède ou pour connaître l'adresse du technicien agréé par Amana® le plus proche, contacter :

Amana Appliances
2800 220th Trail
Amana, Iowa 52204
États-Unis
1-800-843-0304 aux États-Unis
1-319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis

Instructions de référence rapide

Lire les « MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES » avant d'utiliser les « Instructions de référence rapide ». Si des questions demeurent sans réponse, voir les rubriques détaillées de ce manuel.

Réglage de l'horloge
1. Appuyer sur la touche CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur la touche CANCEL (annuler).

Réglage de la minuterie
1. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF.
2. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la durée exacte soit affichée. La minuterie peut être réglée de 5 secondes à 9 heures 55 minutes.

Annulation de la minuterie
Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.
- Lors de l'annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur la touche OVEN CANCEL (annulation du four). Cela annulerait la fonction de cuisson.

Cuisson ordinaire
1. Appuyer la touche BAKE.
2. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
3. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL lorsque terminé.

Cuisson minutée
1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
3. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
4. Appuyer sur BAKE.
5. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste
Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée
1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur BAKE.
3. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
4. Appuyer sur STOP TIME.
5. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
6. Appuyer sur COOK TIME.
7. Appuyer sur TIME/TEMP SET jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
   - La commande électronique du four calcule automatiquement l'heure du début de la cuisson.

Pour annuler le temps de cuisson qui reste
Appuyer sur OVEN CANCEL.

Cuisson sur le gril
1. Centrer la nourriture sur le gril et le plat, et la placer dans le four.
2. Appuyer sur BROIL.
3. Appuyer sur TIME/TEMP SET pour régler sur « HI » ou « LO ».
4. Appuyer sur OVEN CANCEL une fois le rôtissage terminé.

Autonettoyage
1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
2. Déplacer le levier de l'autonettoyage vers le côté droit pour verrouiller la porte.
3. Appuyer sur CLEAN.

Cycle d'autonettoyage retardé
1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
2. Déplacer le levier de l'autonettoyage vers le côté droit pour verrouiller la porte.
3. Appuyer sur CLEAN.
4. Appuyer sur STOP TIME.
5. Tourner le bouton TIME/TEMP SET jusqu'à ce que l'heure d'arrêt désirée soit affichée.

Annulation du cycle d'autonettoyage
1. Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être déverrouillée.

Part No. 36-32120001-0
Printed in U.S.A.

© 2003 Amana Appliances
Amana, Iowa 52204